كتاب الطبيخ ومعجم المآكل الدمشقية

محمد بن الحسن
بن محمد الكاتب البغدادي



كتاب الطبيخ ومعجم المآكل الدمشقية

تأليف
محمد بن الحسن بن محمد الكاتب البغدادي

تقديم
فخري البارودي



كتاب الطبيخ ومعجم المآكل الدمشقية

محمد بن الحسن بن محمد
الكاتب البغدادي

الناشر مؤسسة هنداوي
المشهرة برقم ١٠٥٨٥٩٧٠ بتاريخ ٢٦ / ١ / ٢٠١٧

يورك هاوس، شييت ستريت، وندسور، SL4 1DD، المملكة المتحدة
تليفون: ١٧٥٣ ٨٣٢٥٢٢ (٠) ٤٤ +
البريد الإلكتروني: hindawi@hindawi.org
الموقع الإلكتروني: https://www.hindawi.org

تصميم الغلاف: ليلى يسري

الترقيم الدولي: ٣ ١٥٦٩ ٥٢٧٣ ١ ٩٧٨

صدر هذا الكتاب عام ١٩٦٤.
صدرت هذه النسخة عن مؤسسة هنداوي عام ٢٠١٨.

المحتويات

مقدمة ٧
مقدمة الدكتور داود جلبي ٩
مقدمة يُحتاج إلى معرفتها ١٣
١- في الحوامض وأنواعها ١٥
٢- في السوانج على اختلافها ٢٧
٣- في ذكر القلايا والنواشف وأجناسها ٣٥
٤- في الهرائس والتنُّوريات وما يجري مجرى ذلك ٤٩
٥- في المطجَّنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يناسبها ٥٣
٦- في ذكر السُّموك وما يُعمل منها ٥٧
٧- في المُخلَّلات والأصباغ والمطيِّبات ٦٣
٨- في الجواذب والأخبصة وما يجري مجراها ٦٩
٩- في ذكر الحلاوات وأصنافها ٧٣
١٠- في عمل الخشكنانج والمطبَّق والقطائف وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق ٧٧
الذيل ٨١

مقدمة

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على النبي المصطفى الأمين، وبعدُ، زارني يومًا الشاعر الصديق السيد أحمد الصافي النجفي في عام ١٩٥٠، وجلسنا نتحدث في مواضيع مختلفة إلى أن جرَّنا الحديث إلى الطبيخ أيام العباسيين، فقال السيد الصافي إن لديه كتابًا في الطبيخ عند العرب، فريد في بابه، مؤلَّف قبل ألف عام، وقد طبعه الدكتور جلبي الموصلي، ونفدت الطبعة وأصبح الكتاب نادرًا، فإذا اهتممت به وطبعته فإنك تُحْيي تراثًا قديمًا نحن اليوم بحاجة إليه لمعرفة كيفية الطبخ في أيام عز العرب. فوعدته بالقيام بهذا العمل، وأخذت الكتاب ونسيته في مكتبتي، ومضى بضع سنوات على ذلك والكتاب في المكتبة، وفي العام الماضي بينما كنت أقلِّب في كتبي وقع الكتاب في يدي فأخذته وجلست أطالع به، وفكرت باقتراح السيد الصافي منذ بضع عشرة سنة، وكنت جمعت عدة مواضيع مختلفة من كتب الأدب والتاريخ في مدة خمسين عامًا، كما أني كنت جعلت أجمع الكلمات الدخيلة على العربية، فكنت كلما مرت بي كلمة أدوِّنها في مفكراتي، إلى أن عزمت على إعداد الكتاب للطبع. وكنت قد أعددت سبعة دفاتر لكتاب ضبط الأسماء وسبعة أجزاء من مذكراتي، وأغاني البارودي، وأزجال البارودي، وموشحات البارودي، ومواويل البارودي، وكنانة الأديب، وهي مائة وكسور موضوع، وسأذكرها في مذكراتي الآتية، وكتاب الأجوبة المُسكِتة، وكلها كانت حاضرة ومهيأة للطبع.

وكنت مريضًا بالفراش لا أغادره، وقد زارني ابن عمي رشيد بن سهيل البارودي ودعاني للذهاب معه إلى الزبداني وقضاء بضعة أيام في داره، فتمنَّعت وأصرَّ، وكان الوقت صيفًا، وذلك في شهر تموز، وبعد إصراره الشديد قبلت وتُركت جميع الكتب التي ذكرتها

في مكتبتي، واصطحبت معي كتاب معجم الدخيل وكتاب الطبيخ، وقلت أتمم في الزبداني تحضيرهما، وغادرت دمشق في الساعة الثالثة بعد الظهر في يوم السبت الواقع في ١٣ تموز عام ١٩٦٣، وبعد مرور بضعة أيام قامت في دمشق حركة انقلابية دخل بعض الثوار في يوم الخميس ١٨ تموز داري وأطلقوا الرصاص على دائرة الأركان المقابلة لها، فأجابتهم حاميتها بنيران شديدة، فأصابت بعض القنابل داري فاحترقت كلها مع مكتبتي، ولم يسلم من كتبي إلا التي اصطحبتها وهي بعض القواميس والكتب اللازمة للتسلية لبضعة أسابيع.

وكنت خابرت الصديق الدكتور صلاح المنجد بما كنت أُعدُّه للطبع، فقال لي: إذا أمكنك جمع كتاب بمأكولات دمشق اليوم وكيفية طبخها تكون بيَّنت الفرق بين الأطعمة العربية بعد مُضيٍّ ألف عام وخدمت مدينتنا دمشق. وقد راقتني الفكرة وجعلت أكلِّف أقاربي الذين يحسنون الطبخ فلم أوَفَّق إلى غايتي، وقد رأتني شقيقتي أم حذام مهتمًّا بهذا الأمر فقالت: أنا أساعدك. وبالفعل كلفت بنتها حذام فكتبت لها هذا الكتاب الذي جعلناه ذيلًا لكتاب الطبيخ، وها أنا أنشره اليوم ليقف القارئ على طعام العرب قبل ألف سنة واليوم، والله أرجو أن يحوز رضا القراء ويكون منه فائدة للتاريخ في الحاضر والمستقبل، والسلام.

فخري البارودي

مقدمة الدكتور داود جلبي

هذا كتاب فريد في بابه؛ حوى جميع ألوان الأطعمة التي كانت مستعملة على عهد العباسيين، ألَّفه رجل عراقي قبل سقوط بغداد بـ ٣٣ سنة، ولقد أجاد كل الإجادة في بيان صورة تهيئة كل لون بعبارة متقنة، كأنه يصِف كيفية عمل كيماوي، وبه يُستدل على مدنية راقية وترف عظيم في ذلك العهد.

ولهذا الكتاب مزايا من وجوه، أولها أنه لم يصلنا كتاب في الأطعمة المستعملة في تلك الأزمنة الغابرة. نعم قد وردت نُبذ يسيرة مقتضبة عن الأطعمة في بعض الكتب؛ كمنهاج البيان في ما يستعمله الإنسان لابن جزلة الدمشقي، وهو كتاب في مفردات الطب أدمج فيه صاحبه أسماء بعض الأطعمة وعرَّفها مُفرَّقةً بين أسماء المفردات، ولكن لم يُفرد لها أحد كتابًا خاصًّا شاملًا كهذا. وثانيها كون مؤلفه مغرمًا بالأطعمة ومتخصصًا بها كما يُفهم من فاتحة كتابه. وثالثها كون نسخته التي عثرت عليها وحيدة لم يُعلم بوجود نسخة أخرى منه. ورابعها كون النسخة المذكورة بخط المؤلف، فقد جاء في آخرها ما نصه:

> تم كتاب الطبيخ والحمد لله دائمًا، كتبه لنفسه محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي المفتقر إلى رحمة الله جل وعلا، في العشر الأخير من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة.

وخامسها كونه قد أتى أحيانًا بأسماء غريبة لبعض أطعمة لم يُسمع بها ولم يرد لها ذكر في كتاب ولا في معاجم اللغة، ومن هنا كان له فائدة لغوية أيضًا.

وجدت نسخته الأصلية اتفاقًا في خزانة كتب جامع آيا صوفية في إستنبول، وقد أشغلت ٥٤ ورقة، طولها ٢٠ وعرضها ١٤ سنتيمترًا، في كل صفحة منها ١٥ سطرًا، كُتبت بخط نسخي على ورق ثخين.

لم أجد ترجمة للمؤلِّف في كتب التراجم، ولا أظنه من الأدباء، عباراته لا بأس بها، غير أنه لا يطابق أحيانًا بين الصفة والموصوف والضمير والمضمر والعدد والمعدود من جهة التذكير والتأنيث، وله بعض أغلاط لغوية ونحوية أخرى، صححت كثيرًا منها.

في النسخة الأصلية حواشٍ صغيرة على هامش الصفحات كتبها أناس مجهولون، أغلبها عبارة عن بعض جمل نُقلت من منهاج البيان، نظرت فيها فوجدت معظمها لا فائدة منه فأهملته، وأثبتُّ قليلًا منها بين عضادتين في متن الكتاب تتميمًا للفائدة.

أما الحواشي التي في أسفل بعض صفحات هذا الكتاب فهي لي، أظنها لا تخلو من فائدة.

جربت بعض الأطعمة التي وصفها الكتاب فوجدتها نفيسة جدًّا، وإني لا أستبعد عودة كثير من هذه الألوان المهجورة إلى مطابخنا ومطاعمنا فنتذوقها كما تذوَّقها أجدادنا المُترَفون.

بسم الله الرحمن الرحيم

وبه الثقة والعون

الحمد لله منشئ الأيام، ومقدِّر الأوقات، ومُنشِر الأنام، ومسبِّب الأقوات، خالق الحيوان، ومنبت النبات، الذي عمَّ البرية بنعمه المتظاهرات، وأنزل لهم من السماء ماء فأخرج به من كل الثمرات، وأحلَّ لهم الطيبات، وأباح أنواع المآكل والمشارب غير المحرَّمات، وصلى الله على نبيه وصفيِّه محمد وآله، صلاة تُبلغه أعلى الدرجات، إنه سميع الدعوات.

أما بعد، فإن الله جل وعلا أحلَّ الطيبات من المآكل، وأباح التنعم بها مما لم يَشُبْه محرَّم، وقد قال سبحانه وتعالى: ﴿كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا﴾. وإن كان قد ذهب بعض المفسِّرين إلى أن المراد بالطيب الحلال، فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس. وقد قال سبحانه: ﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللهُ حَلَالًا طَيِّبًا﴾. ففرَّق وميَّز الحلال من الطيب.

وبعد ذلك فإن ملاذَّ الدنيا تنقسم ستة أقسام؛ وهي: المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع. وأفضل هذه الأقسام وأهمها المأكول؛ إذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة، ولا سبيل إلى استعمال غيره إلا بالصحة التي هو معين عليها، وغير محظور التأنق في المآكل والاهتمام بها والتخصص لها، وقد قال سبحانه: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ﴾، وقد كان النبي صلى الله عليه وآله إذا صنع له بعضُ أصحابه طعامًا وتأنَّق فيه على حسب ما كانت عليه حالهم حينئذٍ ثم دعاه، أجابه إلى ذلك. وقد قال بعض الحكماء: «أربعةٌ تجمع الحسنى، وتُكمل النُّعمى: دينٌ قويٌّ، وسعيٌ زكيٌّ، وطعامٌ مَرِيٌّ، وشرابٌ هنيٌّ.» فدل على أنه لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخصص بها.

ثم إني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنَّفة في صنعة الطبيخ قد ذُكر فيها أشياء مستغربة لا تأنس الأنفس بها، وجُمع في حوائجها بين أشياء مستهجنة، إذا جُمع بينها لم تسكُن النفس إليها. ولما كان الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذِّ؛ فمنهم من يرى تفضيل المآكل على سائرها، ومنهم من يرى تفضيل غيرها كالملبوس أو المشروب أو النكاح أو السماع، وكنت ممن يرى فضل لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذِّ؛ ألَّفت هذا الكتاب لنفسي ولمن أحب استعماله في صنعة الطبيخ، وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه، وربما أهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصرًا، وأتبعت ذلك من الأصباغ والمطيِّبات والمُخلَّلات والسموك والجواذب والحلاوات بما اخترته أيضًا، وقصدت فيه الإيجاز والاختصار دون الإطالة والإكثار، وبالله الإعانة والتوفيق، ورتبته في عشرة أبواب هذه ترجمتها:

الباب الأول: في الحوامض وأنواعها.

الباب الثاني: في السواذج على اختلافها.

الباب الثالث: في ذكر القلايا والنواشف وأجناسها.

الباب الرابع: في الهرائس والتنُّوريات وما يُناسبها.

الباب الخامس: في المطجَّنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يجري مجراه.

الباب السادس: في السموك طريِّها ومالحها.

الباب السابع: في المُخلَّلات والصباغ والمطيِّبات.

الباب الثامن: في الجواذب والأخبصة وألوانها.

الباب التاسع: في الحلاوات وأصنافها.

الباب العاشر: في القطائف والخشكنانج وما يجري مجرى ذلك.

مقدمة يُحتاج إلى معرفتها

ينبغي للطباخ أن يكون حاذقًا عارفًا بقوانين الطبيخ، بصيرًا بصنعته، وليتعاهد قص أظافره بحيث لا يحيف عليها، ولا يتركها تطول لئلا تجتمع الأوساخ تحتها، وليختر من القدور: البرم ثم من بعده الفخَّار، وعند الضرورة النحاس المبيَّض. وأردأ ما طُبخ في قِدْر نحاس قد نُصِل بياضها. ويختار من الحطب اليابس مما لا يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان وما أشبه. ويتجنب حطب التين فإنه كثير الدخان، وكل ما فيه نداوة، ثم يعرف مقدار الوقود، ويختار من الملح الأندراني، وإن لم يحضر فالملح النقي «الأبيض» الخالي من التراب والحجارة الصغار «وأجوده ما حُلَّ وعُقِد». ومن الأبازير ما يُذكر: من الكُسْفَرَة ما كان حديثًا أخضر اللون يابسًا، ومن الكمُّون والكراويا كذلك، ومن الدارصيني ما كان خشبه ثمينًا ملتفًّا ذكي الرائحة واللسان، ومن المُصْطَكَى ما كان حَبُّه كبارًا براقًا غير دقٍّ، خاليًا من التراب والوسخ، ومن الفلفل ما كان حديثًا غير عتيق وكان حَبُّه كبارًا. وليبالغ في تنقية سائر الأبازير وطحنها ناعمًا، وكذلك في غسل الأواني المستعمَلة في الطبخ والقدور، وليضربها بالطين الآجُرِّ، ثم الأشنان والورد اليابسين المدقوقَين، ثم بورق الأُتْرُجِّ الطري. ويختار لدقِّ اللحم هاونًا من حجر. وأما الأبازير فتُطحن في «رحًا» طحنًا ناعمًا أو تُدق في هاون نحاس. وبالجملة فليعتمد تجويد دقِّ الأبازير وتنعيمها وغسل القدور والأواني مهما أمكن، ثم يُكثر من الأبازير في السواذج، وأكثر منه في القلايا والنواشف، في حلوها أكثر من حامضها، ويقلله في الحوامض ذوات الأمراق.

والأصل في الطبيخ كله إذا غلت القِدْر أن يبالَغ في أخذ الرغوة والزَّبَد ووسخ اللحم وما عساه يطفو على رأس القِدْر مع النفاخات الطالعة، وقبل ذلك غسل اللحم «بالماء الحار والملح» مما عساه يبقى فيه من دم أو وسخ، وتنقيته من الغدد «والعروق والأغشية»، وتعريق اللحم في السوانج والقلايا بالدهن قبل سلقه، وأن يُترك الطبيخ حتى يهدأ على نار هادئة ساعة جدة قبل غرفه، فاعرف ذلك.

الباب الأول

في الحوامض وأنواعها

١

الحوامض، منها ما يُحلى بالسكر أو الجُلَّاب أو العسل أو الدِّبس، ومنها ما لا يُحلى بل هو صادق الحموضة، ولكن حكم الجميع أن يكون في باب واحد، فمن ذلك:

السِّكْبَاج

وصنْعته أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا، ويُجعل في القِدْر، وغمره ماءً، وكُسْفَرَة خضراء، وعود دارصيني، وملح قدر الحاجة، ثم إذا غلى تُخرج رغوته وزبَده بالمغرفة ويُرمى، ثم يُجعل عليه كُسْفَرَة يابسة وتُنحَّى عنه الخضراء، ثم يؤخذ البصل الأبيض والكُرَّاث الشامي والجزر (إن كان أوانه)، أو البادنجان، ويُقشَّر الجميع ويُشَق البذنج صليبًا ويُسلق في قِدر أخرى في ماء وملح نصف سلقة، ثم يُنشف من مائه ويُترك في القِدْر فوق اللحم، «وتُلقى عليه الأبازير ويُعدَّل ملحه»، فإذا قارب النضج يؤخذ خلُّ خمرٍ ودِبس، ومَن أحب جعل العسل، إلا أنها بالدِّبس أليق، وتُمزج مزاجًا معتدلًا في الحموضة والحلاوة، ثم يُصبُّ في القِدْر فتُغلى ساعة، فإذا أراد قطع النار أخذ من المرقة قليلًا ودافَ فيه قدر الحاجة زعفرانًا وصبَّه في القِدْر، ثم يؤخذ لوز مقشَّر حلو مفرد بنصفين، ويُترك في رأس القِدْر مع يسير عُنَّاب وزبيب وتين يابس، وتُغطى ساعة حتى تهدأ على حموة النار، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، ويُرش على رأس القِدْر ماء ورد، فإذا هدأت على النار رُفعت.

إبراهيمية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم أوساطًا، ويُلقى في القِدْر مع غمرة ماء، وملح بقدر الحاجة، ويُغلى إلى أن يتعرق، ويُلقى عليه خِرقة كتَّان صفيقة مشدودة فيها كُسْفَرَة وزنجبيل وفلفل «وعود» مدقوقة ناعمًا، ثم يُلقى عليها قطع دارصيني ومُصْطَكَى، وتُقطَّع بصلتان ثلاثٌ صغارًا وتُلقى فيها «ويُدق لحم أحمر ويُعمل كببًا على القانون ويُجعل فيها»، فإذا نضجت الحوائج نُحِّيَت تلك الخِرقة التي فيها الأبازير وتُمرق بماء الحِصْرِم العذب العتيق، فإن لم يوجد فماء الحِصْرِم الطري يُعصر باليد من غير سلق، «أو بالخل المقطر»، ثم يُصفى ويُرمى باللوز الحلو المدقوق بالماء ناعمًا، ويُصب عليه ماء الحِصْرِم، ثم يُحلى يسيرًا بالسكر الأبيض، ولا يكن شديد الحموضة، وتُترك على النار ساعة حتى تهدأ، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة، ثم يُرش على رأسها يسير ماء ورد، فإذا هدأت رُفعت.

جرجانية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم أوساطًا ويُترك في القِدْر ويُجعل عليه غمرة ماء ويسير ملح، ويُقطَّع بصل قطعًا لطافًا، فإذا غلى غلية جُعل البصل فوقه، وكُسْفَرَة يابسة وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوقة ناعمًا، ومَن أحب جعل فيها جوزًا مُقَشَّرًا قد أُخرج خشبه من جوفه مُقطَّعًا وسطًا، ثم يُحرَّك حتى تنضج الحوائج.

فإذا نضجت يؤخذ حَبُّ رمان «حامض» وزبيب أسود نصفين يُدَق ناعمًا ويُمرس بالماء، ويُصَفَّى على مُنْخُل صفيق، ثم يُلقى في القِدْر، وليكن معه شيء يسير من خلٍّ، ويُرَبَّى باللوز المُقَشَّر المدقوق ناعمًا، ثم يُلقى في القِدْر، فإذا غلى وقارب النضج، حُلِّيَ بقليل سكر بقدر الحاجة، ويُرمى في رأس القِدْر كفٌّ عُنَّاب، ويُرَش عليها قليل ماء ورد ثم تُغطى حتى تهدأ على النار وتُرفع.

حماضية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم وسطًا ويُترك في القِدْر مع غمرة ماء ويسير ملح، ثم يُغلى غلية، وتُطرح عليه الأبازير، وهي الكُسْفَرَة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل مدقوقة ناعمًا

مشدودة في خِرقة كتَّان، صفيقة، وتُطرح فيها قطع دارصيني، ثم يُدَق اللحم الأحمر بالأبازير ويُكَبَّب، ثم يُجعل في القِدْر بعد أن تُغلى غلية، فإذا نضجت تُنَحَّى خِرقة الأبازير، ويؤخذ حماض الأُتْرُجِّ الكبار المُنقَّى من حَبِّه فيُعصر باليد عصرًا جيدًا، ثم يُمزج معه مثل ربعه ماء حِصْرِم، ويُجعل على اللحم في القِدْر حتى يغلي ساعة، ثم يؤخذ من اللوز الحلو المُقَشَّر المُربَّى بالماء بعد دقِّه ناعمًا فيضاف إليه، ثم يُحَلَّى بسكر ومن أراد بجلَّاب، وتُترك القِدْر على النار حتى تهدأ، ويُرَش على رأسها ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة ثم تُرفع.

ديكبريكة

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم وسطًا ويُترك في القِدْر، ويُلقى عليه يسير ملح وكف حِمَّص مقشور، وكُسْفَرَة يابسة ورطبة وبصل مُقطَّع وكُرَّاث، ويُطرح عليه غمرة ماء ويُغلى، ثم يؤخذ رغوته، ويُلقى عليه خلُّ خمرٍ ومُرِّيٌّ، ويُلقى فيه قليل فلفل مسحوقًا ناعمًا، ويُطبخ حتى يبين طعمه، ومن الناس من يُحليه بقليل سكر، فإذا نضج طُرح فيه شيئًا من أظفار الطِّيب، ويُترك حتى يهدأ على النار، ويُرفع.

زيرباج

صنْعته: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا، ويُجعل في القِدْر وعليه غمرة ماء وقطع دارصيني وحِمَّص مقشور ويسير ملح، فإذا غلى تؤخذ رغوته، ثم يُطرح عليه رطل خلِّ خمرٍ وربع رطل سكر وأوقية لوز حلو مُقَشَّرًا ومدقوقًا ناعمًا، يداف بماء ورد وخلٍّ، ثم يُطرح على اللحم ويُلقى عليه كُسْفَرَة مسحوقة وفلفل ومُصْطَكَى منخولة، ثم تُصبغ بالزعفران «ومن أراده ثخينًا جعل مع الزعفران نشاستجا»، ويُجعل في رأس القِدْر كف لوز مُقَشَّرًا مفردًا بنصفين، ويُرَش عليها قليل ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، وتُترك على النار حتى تهدأ، ثم تُرفع. ومَن أحب أن يجعل فيها الدجاج فليأخذ دجاجة مسموطة يغسلها ويُقطِّعها على مفاصلها، فإذا غلت القِدْر غلية ألقاها على اللحم تنضج بنضجه.

نيرباج

صنْعته: أن يُقطَّع اللحم أوساطًا ويُطرح في القِدْر مع يسير ملح وغمرة ماء، ثم يُغلى وتؤخذ رغوته، ويُجعل فوقه بصل مُقطَّع، ومَن أحب أن يجعل فيه جزرًا جعل، ويُلقى عليه الكُسْفَرَة اليابسة والدارصيني والفلفل والمُصْطَكَى والزنجبيل وطاقات نعنع، فإذا نضج يؤخذ حَبُّ رمان ومثل ثلثه زبيب أسود ويُدَق ناعمًا، ويداف بالماء «ويُصَفَّى»، ويُجعل في القِدْر، ويؤخذ قلب جوز فيُدق ناعمًا ثم يُستحلب بالماء ويُلقى في القِدْر أيضًا، ويُجعل في رأسها قِطع قلب جوز صحاحًا، وتؤخذ طاقات نعنع يابس وتُفرك في رأس القِدْر، ووقت تعريق اللحم ونقصان الماء عنه يُدَق اللحم الأحمر بالأبازير ويُعمل كببًا، ثم يُرش على رأس القِدْر ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، وتُترك على النار حتى تهدأ، وتُرفع.

طباهجة

صنْعتها: أن يؤخذ لحم مُشرَّح يُقطَّع صغارًا، وتُقطَّع الأَلْيَة وتُشرَّح وتُجعل في القِدْر وعليها شيء يسير من الماء ونصف درهم ملح مدقوق ودانق وزعفران، فإذا انسلَت الأَلْيَة وأخرج حَمُّها يُلقى اللحم في القِدْر على الدهن، ويُلقى عليه قِطع بصل وطاقات نعنع وكرفس، ويُحرَّك حتى ينشف ماؤه، ثم يُلقى عليه كُسْفَرَة يابسة وكمُّون وكراويا ودارصيني وزنجبيل، الجميع مدقوقًا ناعمًا، ويُفرد نصف الأبازير ليُطرح بعد النضج، ثم يؤخذ خلُّ خمرٍ وماء حِصْرِم وماء ليمون فيُمزج ويُلقى عليه من جملة الأبازير شيء، ومَن أحب أن يضيف إليه شيئًا من ماء السُّمَّاق فعل، ثم يُسقى تلك المياه حالًا فحالًا حتى يتكامل النضج، ويُخرج منها البقول، ويُرَش عليها المُرِّيُّ العتيق (إن لم يكن بماء السُّمَّاق) ويضاف إليها باقي الأبازير وشيء يسير من فلفل، ويُزيَّن رأسها بصفر البيض، ويُرَش عليها ماء ورد، ويُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة وتُترك على النار حتى تهدأ، وتُرفع.

تُفَّاحِيَّة

صنْعتها: أن يؤخذ اللحم السمين فيُقطَّع قطعًا صغارًا مستطيلة ويُطرح في القِدْر، وعليه يسير من ملح وشيء من كُسْفَرَة يابسة، ويُغلى إلى أن يقارب النضج وتُنزع رغوته وتُرمى،

ثم يُقطَّع البصل صغارًا ويُلقى فوقه، وعود دارصيني وفلفل ومُصْطَكَى وزنجبيل مدقوقة ناعمًا وطاقات نعنع، ثم يؤخذ التفاح الحامض، فينقى من حَبِّه ويُدَق في هاون حجر، ويُعتصَر ماؤه، ويُجعل فوق اللحم ثم يُربَّى له شيء من اللوز المُقَشَّر ويُلقى عليه، ويوقد تحته إلى أن ينضج، ويُترك على النار حتى يهدأ، ومَن أحب جعل فيها دجاجة مُقطَّعة على مفاصلها تنضج بنضجها وتُرفع.

حِصْرِمية

وصنْعتها: أن يؤخذ اللحم السمين، يُقطَّع ويُلقى في القِدْر، وعليه يسير من ملح وكُسْفَرَة يابسة، ثم يُغمر بالماء، وتؤخذ رغوته، ثم يُقطَّع البصل ويُقشَّر البذنج، ويُسلق في قِدر مفردة بماء وملح نصف سلقة، ويُنَشَّف ويُترك في القِدْر ويُطرح عليه طاقات نعنع وقِطع يقطين مُقَشَّر من قشره وشحمه، ويُلقى عليه فلفل ومُصْطَكَى ودارصيني مدقوقة ناعمًا، ثم يؤخذ الحِصْرِم الطري ويُعصر باليد عصرًا جيدًا ويُصَفَّى على مُنْخُل رفيع، ويضاف إليه مثل عُشره ماء ليمو ويُجعل في القِدْر، ثم يُدَق اللوز الحلو المُقَشَّر ويُرَبَّى بشيء من الماء ويُعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الإرادة، ثم يؤخذ من النعنع اليابس شيء يسير فيُفرك في رأس القِدْر، ومن الناس من يُجعل في رأسها من التفاح المزِّ شيئًا، وهو طيب، وكذلك إن أريدَ جُعل فيها بعد طُرح اللحم دجاجة مُقطَّعة من مفاصلها، ثم يُرش على رأس القِدْر ماء ورد وتُترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وتُرفع.

حلوية

وتُسمَّى «فرحانة»، وصنْعتها أن يُقطَّع اللحم السمين وحده والأَلْيَة وحدها، ويُترك في القِدْر ومعه شيء يسير من ملح وكُسْفَرَة يابسة وقليل بصل مُقطَّع وجزر، ويُغمر بالماء، ويُغلى حتى يقارب النضج، وتؤخذ رغوته وتُرمى، ثم يُلقى عليه الفلفل والزنجبيل والمُصْطَكَى والدارصيني المدقوقة ناعمًا، فإذا نضج يؤخذ خلُّ خمرٍ وسكر أو جُلَّاب (أو عسل) ويُعدل مزاجه بحسب الإرادة، ويُصبغ بالزعفران، فإذا قارب النضج جُعل في رأس القِدْر لوز حلو مُقَشَّر مفرد بنصفين، وعُنَّاب وفستق وبندق مُقَشَّرين وزبيب أحمر «منقَّى من حَبِّه»، وقِطع مبحثرة وحلوى قراضية، ويُرَش على رأس القِدْر ماء ورد وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة،

وتُترك على النار حتى تهدأ وتُرفع، ومَن أحب جعل معها دجاجة مُقطَّعة على مفاصلها بعد أن يُسلق اللحم نصف سلقة لتنضج معه.

رمَّانية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين وسطًا، ويُجعل في القِدْر ويُجعل معه يسير من الملح المطيَّب، ويُغمر بالماء، وتؤخذ رغوته أخذًا جيدًا، ثم يُقشَّر الباذنجان من قشره الأسود، ويُشَق صليبًا، ويُقشَّر البصل ويُشَق أيضًا، ويُقشَّر القرع ويُنقَّى من حَبِّه وشحمه، ويُقطَّع سيورًا، ويُطرح ذلك أجمع في القِدْر بعد أن يُسلق في قِدر مفردة نصف سلقة، ويُلقى عليه كُسْفَرَة وكمُّون ودارصيني وفلفل ومُصْطَكَى وطاقات نعنع وينضج جيدًا، ثم يؤخذ الرمان الحامض فيُفرط باليد ويُعصر عصرًا جيدًا، ثم يُصفَّى ويُلقى في القِدْر، ثم يُفرط النعنع اليابس، ويُجعل في رأس القِدْر ويُدَق شيء يسير من الثوم، ويُترك في القِدْر، وقد يُجعل أيضًا في القِدْر دجاجة مُقطَّعة على مفاصلها لتنضج مع اللحم، ثم يُترك على النار الهادئة ساعة ثم يُرفع.

ريباسية

هي لحم مسلوق مُعرَّق بالأبازير، يُطرح عليه قليل بصل مُقطَّعًا، ثم يُعصر ماء الريباس، ويُطرح فوقه ويُرَبَّى له قليل من اللوز الحلو المُقَشَّر المدقوق ناعمًا ويُلقى فيه، ثم يُترك على نار هادئة إلى أن ينضج، ثم يُرفع.

سُمَّاقِيَّة

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا ثم يُترك في القِدْر، ثم يُلقى عليه شيء من الملح المطيَّب، ثم يُغلى غلية حتى يقارب النضج، وتؤخذ رغوته أخذًا جيدًا، ثم يُلقى فوقه السلق المُقطَّع على قدر الأصبع وجزر، ثم يؤخذ البصل والكُرَّاث النبطي، ويُقشَّر ويُغسل بماء وملح ويُجعل فوقه، وإن كان أوان الباذنجان جُعل فيه مُقَشَّرًا من قشره الأسود ويُسلق في قدر على ناحية، ثم يؤخذ السُّمَّاق فيُجعل في قِدر مفردة، ويُلقى عليه يسير ملح ولبابة خبز،

ويُسلق جيدًا ويُصفَّى، ثم يأخذ من أحب دجاجة مسموطة مغسولة تُقطَّع على مفاصلها وتُلقى في القِدْر.

ويُدَق اللحم الأحمر ناعمًا وعليه الأبازير ويُعمل كببًا أوساطًا فتُلقى في القِدْر أيضًا، وتُجعل عليها الأبازير؛ وهي الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والفلفل والزنجبيل والدارصيني والمُصْطَكَى المدقوقة ناعمًا وطاقات نعنع طري، ثم يؤخذ من السُّمَّاق المذكور فيُجعل في القِدْر.

ويُدَق الجوز ويربَّى بالماء ويُطرح في القِدْر، ثم يُفرك في رأسها النعنع اليابس ويُلقى فيها قطع جوز صحاحًا غير مدقوقة، ويُدَق شيء يسير من الثوم، ويداف بشيء من المرقة ويُطرح في القِدْر، ومن الناس من يُجعل في رأسها عيون البيض وتُترك على نار هادئة حتى تهدأ ثم تُرفع.

ليمونية

وصنْعتها: أن يُقطَّع اللحم والأَلْيَة، ويُترك في القِدْر مع يسير ملح ويُغمر ويُغلى حتى ينضج وتؤخذ رغوته، ثم يؤخذ البصل والكُرَّاث والجزر إن كان أوانه أو البذنج، ويُغسل البصل بماء فاتر وملح، ويُسلق البذنج في قِدر مفردة نصف سلقة، ثم يُترك في القِدْر، وإن كان جزرٌ فما يحتاج إلى سلقه بمفرده، ثم يُطرح فوقه كُسْفَرَة يابسة ومُصْطَكَى وفلفل ودارصيني وزنجبيل مدقوقة ناعمًا وطاقات نعنع، وتؤخذ دجاجة فتُقطَّع على مفاصلها وتُجعل في القِدْر، ثم تُلقى التوابل فيها ويؤخذ ماء الليمو السُّلَاف ويُصَفَّى من عكره وحَبِّه، ثم يُطرح في القِدْر، ويؤخذ اللوز المُقَشَّر الحلو فيُدَق ناعمًا ويُرَبَّى بالماء ويُترك في القِدْر، ويُفرك في رأسها طاقات نعنع يابس ويُرَش عليها ماء ورد، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة، ثم تُترك على النار حتى تهدأ وتُرفع، ومن الناس من يُحلِّيها بالسكر، فإذا كانت محلَّاة سقط منها النعنع والبذنج.

مغمومة

وتُسمَّى «مُقَطَّعة»، وصنْعتها: أن يؤخذ اللحم السمين فيُقطَّع صغارًا، وتُشرَّح الأَلْيَة خفيفًا وتُقطَّع صغارًا، ويؤخذ البصل والبذنج ويُقشَّر ويُسلق نصف سلقة، ويُقطَّع أيضًا صغارًا،

وقد لا يُسلق وحده بل يُقشَّر ويُقطَّع على قدر اللحم، وتُفرش الأَلْيَة في أسفل القِدْر فرشة وفوقها فرشة لحم، ويُذَر عليها الأبازير المدقوقة ناعمًا وهي كُسْفَرَة يابسة وكمُّون وكراويا وفلفل ودارصيني وزنجبيل وملح.

ثم يُفرش على اللحم فرشة بذنج وبصل وتُجعل على هذا القانون إلى أن يبقى من القِدْر نحو أربع أو خمس أصابع، وكل فرشة يُنثر عليها من الأبازير المدقوقة حسب الحاجة، ثم يُمزج الخل الفائق بشيء من الماء وقليل زعفران ويُجعل في القِدْر بحيث يعلو فوق اللحم والحوائج بأصبعين أو ثلاث، وتُترك حتى تهدأ على النار ثم تُرفع.

ممقورية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا ويُطرح في القِدْر ومعه يسير ملح ويُلقى عليه ماء غمرة، ثم يُغلى وتُنزع رغوته، فإذا قارب النضج طُرحت عليه الأبازير؛ الكُسْفَرَة والكمُّون والدارصيني والمُصْطَكَى والفلفل والبصل المُقطَّع، فإذا نضج أُلقيَ عليه من خل الخمر جزء ومن المُرِّيِّ جزآن، ويُرمى في رأس القِدْر كف يسير من الكُسْفَرَة اليابسة صحاحًا، ويُرَش عليه ماء ورد، وتُترك حتى تهدأ على النار وتُرفع.

حبيشية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا ثم يُطرح في القِدْر مع يسير من ملح، ويُغمر بماء ويُغلى وتؤخذ رغوته، فإذا قارب النضج أُلقيَ عليه بصل مُقطَّع مغسول بالماء الفاتر والملح وجزر مُقَشَّر قد أُخرج ما في جوفه، ويُرمى عليه الكُسْفَرَة اليابسة، والكمُّون والدارصيني والمُصْطَكَى والفلفل، ثم يؤخذ من الزبيب الأسود قدر ما يُحتاج إليه فيُدَق ناعمًا، ثم يُمرس بالماء ويُصفَّى، ويؤخذ من مائه جزآن من الخل الجيد الحاذق، فيُطرح في القِدْر، ويُدَق له يسير من الجوز، ويُمرس بالماء المذكور ويُلقى فوقه ويُفرك في رأس القِدْر طاقات من نعنع يابس، وتُترك القِدْر على النار حتى تهدأ، وتُرفع بعد أن تُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة.

مشمشية

يؤخذ اللحم السمين يُقطَّع صغارًا ويُجعل في القِدْر مع يسير ملح وغمرة ماء، ثم يُغلى وتؤخذ رغوته، ثم يُقطَّع البصل ويُغسل ويُلقى على اللحم، وتُطرح عليه الأبازير؛ الكُسْفَرَة والكمُّون

والمُصْطَكَى والدارصيني والفلفل والزنجبيل، المدقوقة ناعمًا، ويؤخذ المشمش اليابس يُنقع في ماء حار ثم يُغسل ويُطرح في قِدر أخرى، ويُغلى غلية خفيفة ثم يُحط ويُمرس باليد ويُصَفَّى على مُنْخُل ويؤخذ ماؤه فتُمرق به القِدْر، ثم يُربَّى اللوز الحلو المدقوق ناعمًا بشيء من ماء المشمش ويُطرح عليه، ومن الناس من يصبغها بيسير زعفران، ثم يُرش على رأس القِدْر قليل ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على النار وتُرفع.

نارنجية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا ويُترك في القِدْر وغمرة ماء حتى يغلي، فإذا غلى نُزعت رغوته ويُطرح عليه ملح قدر الحاجة، ويُقطَّع البصل والكُرَّاث ويُغسل بالماء والملح، ويُحكُّ الجزر ويُقطَّع قدر أربع أصابع ويُلقى في القِدْر، ويُطرح عليه الكمُّون والكُسْفَرَة اليابسة وعيدان دارصيني، وفلفل وزنجبيل ومُصْطَكَى مدقوقة ناعمًا وطاقات نعنع، ثم يُدَق اللحم الأحمر بالأبازير نعِمًا، ويُعمل منه كبب أوساط، ويؤخذ النارنج فيُقشَّر من قشره ويُزال عنه شحمه الأبيض ويُعصر، وليكن الذي يعصره غير الذي قشره، ثم يُصفَّى على مُنْخُل ويُطرح في القِدْر، ويؤخذ قُرْطُم قد نُقِع في ماء حار ساعة، يُغسل ويُدَق في هاون حجر ناعمًا، وإن لم يحضر فليكن هاون نحاس ويُستحلب ماؤه باليد ويُصفَّى ويُطرح في القِدْر، ثم يُفرك في رأس القِدْر طاقات نعنع يابس، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك على النار حتى تهدأ وتُرفع.

نارسوك

هذا الاسم أعجمي، وأصله نار سركه؛ يعني رمان وخل، وصنعة هذا اللون أن يُقطَّع اللحم السمين قطعًا وسطًا ثم يُجعل في القِدْر وغمرة ماء.

ويُطرح عليه يسير ملح ويُغلى وتُنزع رغوته، فإذا قارب النضج أُلقيَ عليه الكُسْفَرَة والكمُّون والفلفل والدارصيني والمُصْطَكَى المسحوقة ناعمًا سوى الدارصيني فإنه يُترك عيدانًا، ويُقطَّع بصل ويُغسل ويُطرح في القِدْر وطاقات نعنع، ويُجعل في القِدْر كبب من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير، ثم يؤخذ حَبُّ الرمان فيُدَق ناعمًا ويداف بخلٍّ خمرٍ ويُصَفَّى ويُطرح في القِدْر، ويؤخذ الجوز المُقَشَّر فيُدَق ناعمًا ويداف بماء حار، ويُجعل على الطبيخ،

ثم يُعدل طعمه على حسب الإرادة، وليُكثر من الجوز حتى يكون له قوام، ثم يُلقى على رأس القِدْر قطع جوز صحاحًا ويُفرك فيها طاقات نعنع يابس، ويُرَش عليها يسير من ماء ورد وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، وتُترك على النار حتى تهدأ وتُرفع.

مصوصية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا ويُجعل في القِدْر وغمرة ماء ويسير ملح، فإذا غلى كُشطت رغوته.

ويُلقى عليه الكرفس المُقطَّع من عروقه وقضبانه المغسول بدقة، ويسير من بصل مُقطَّع، ومن الأبازير الكُسْفَرَة والكمُّون والفلفل والمُصْطَكَى وعيدان دارصيني، ثم يُطرح عليه من خل الخمر الجيد ما يغمره، ويُصبغ بيسير زعفران، ويُجعل في رأس القِدْر عيون البيض، وتُترك على نار هادئة ساعة ثم تُرفع.

٢

فصل في اللبن وما يُطبخ منه

المَضِيرَة

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا «مع الأَلْيَة، وإن كان فيه فراخ قُطِّعت على مفاصلها»، ثم يُجعل في القِدْر مع يسير ملح وغمرة ماء، ثم يُغلى وتُزال رغوته، فإذا قارب النضج يؤخذ البصل الكبار والكُرَّاث النبطي الكبار أيضًا فيُقشَّر، وتُقطَّع أذنابه ثم يُغسل بماء وملح ويُنَشَّف ويُطرح في القِدْر، ويُطرح عليه الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والمُصْطَكَى والدارصيني المدقوقة ناعمًا، فإذا نضج ونشف الماء منه ولم يبقَ سوى الدهن غُرِف في صحن، ثم يؤخذ من اللبن الفارسي قدر الحاجة فيُلقى في القِدْر «ويُجعل فيه الليمو المملوح والنعنع الطري» ويُترك حتى يُغلى غلية، ثم تُسكن النار عنه ويُحرَّك، فإذا سكن غليانه أعيد ذلك اللحم والتوابل إليه، ويُغطى رأس القِدْر، وتُمسح جوانبها وتُترك حتى تهدأ على النار وتُرفع.

بقولية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا ويُطرح في القِدْر ومعه يسير ملح وغمرة ماء، فإذا غلى تؤخذ رغوته، وعند قرب نضجه يؤخذ كراث البقل يُقطَّع صغارًا، ويُدَق في هاون حجر نعِمًا ويُلقى في القِدْر، ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويُدَق بالأبازير المعروفة وشيء يسير من ذلك الكُرَّاث المدقوق، ويُعمل منه كبب تُطرح في القِدْر، فإذا نشفت منها المائية طُرح عليها الكُسْفَرَة والكمُّون والفلفل المدقوقة ناعمًا وعيدان دارصيني، ثم يُلقى عليه من اللبن الفارسي حسب الحاجة، ويُفرك في رأسها طاقات نعنع يابس، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة، وتُترك حتى تهدأ على النار وتُرفع.

لبنية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم ويُلقى في القِدْر مع يسير ملح ويُغمر بالماء ويُغلى حتى يقارب النضج، فإذا تعرَّق في دهنه ونشف عنه أكثر الماء، أُلقيَ عليه البصل والكُرَّاث المُقطَّع المغسول والبذنج المشقوق صليبًا الذي قد سُلق في قِدر مفردة نصف سلقة، وبعده الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون المدقوق والمُصْطَكَى وعيدان دارصيني وطاقات نعناع، ثم يُغلى في باقي مائيته حتى يتم نضجه، ويُطرح عليه لبن فارسي قد جُعل فيه ثوم مدقوقًا، ويُفرك في رأس القِدْر طاقات نعنع يابس وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة وتُترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم تُرفع.

مجزعة

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا ويُطرح في القِدْر مع يسير ملح ويُغمر بالماء، فإذا غلى كُشطت عنه الرغوة، وتُقطَّع بصلتان أو ثلاث وتُطرح فوقه، ثم يؤخذ من السلق باقتان أو ثلاث على قدر اللحم فيُغسل بعد أن يُقطَّع على مقدار أربعة أصابع، ويُطرح في القِدْر ويُلقى عليه الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والمُصْطَكَى والدارصيني والفلفل، فإذا نضج طُرح عليه من اللبن الفارسي الذي قد جُعل فيه الثوم المدقوق حسب الحاجة، ثم إذا هدأت القِدْر على النار ذُرَّ على رأسها قليل شونيز وتُمسح جوانبها وتُرفع.

عكيكة

صنْعتها: أن تؤخذ الأَلْيَة الطرية تُقطَّع وتُسلى ويُخرج حَمُّها، ثم يؤخذ اللحم السمين يُقطَّع صغارًا ويُلقى على الأَلْيَة المَسْلِيَّة ويُحرَّك، حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء ويسير ملح، ويُترك حتى ينضج ويُنَشَّف ولا يبقى من مائيته سوى الدهن، ويُلقى عليه كُسْفَرَة يابسة وكمُّون مدقوقَين ناعمًا ودارصيني وفلفل مسحوقًا ومُصْطَكَى ويُحرَّك، ثم يؤخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجة فيُجعل فيه الثوم المدقوق ويُطرح في القِدْر ويُترك حتى يغلي، ثم تُقطَّع النار من تحت القِدْر وتُترك على نار هادئة حتى ينعقد اللبن ويقذف دهنه أعلاه، ثم يُذَر عليه يسير من دارصيني مسحوقًا ناعمًا وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة وتُرفع.

مصلية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين ويُسلق على العادة وتُكشط رغوته، فإذا نضج أُلقيَ عليه كف بصل مُقطَّع ويسير من ملح وكُسْفَرَة يابسة مسحوقة وكمُّون وفلفل وعيدان دارصيني ومُصْطَكَى، فإذا انشفت المائية منه وظهر الدهن يؤخذ المصل ويُدَق ناعمًا ويُطرح عليه ماء حار ويُمرس باليد جيدًا حتى يصير كاللبن الحامض وفي قوامه، ثم يُطرح في القِدْر، ويُسحق يسير من الثوم ويُلقى في القِدْر، وطاقات من النعنع الطري ويُذَر على رأسها أيضًا شيء من الدارصيني المسحوق ناعمًا، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة وتُترك على النار ساعة حتى تهدأ وتُرفع.

الباب الثاني

في السواذج على اختلافها

إسفاناخية

صنْعتها: أن يؤخذ اللحم السمين فيُقطَّع قطعًا متوسطة، ثم تُشرح الأَلْيَة الطرية وتُسلى ويُنحَّى حَمُّها، ويُلقى اللحم في ذلك الدهن ويُحرَّك حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء قد أُسخن ناحية ويُرمى فيه يسير من ملح، ثم يُغلى وتُنزع رغوته ويُلقى عليه كف حِمَّص منقوع مُقَشَّر، ويؤخذ الإسفاناخ الطري، يُغسل بماء، ثم يُقطَّع بالسكين بعد أن تُنَحَّى عنه عروقه السفلى قدر أصبع، ويُدَق في هاون حجر ويُطرح في القِدْر، فإذا قارب النضج طُرح عليه الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والفلفل المسحوق والمُصْطَكَى وعيدان دارصيني رقاق ويسير من الثوم المدقوق ناعمًا، ثم تزاد القِدْر ماءً على حسب الاحتياج وليكن فاترًا، فإذا غلى ساعة طُرح عليه من الأرز المُنقَّى المغسول قدر الحاجة، ويوقد تحته حتى ينعقد ويصير سلسًا، ثم يُترك على نار هادئة ساعة ويُرفع، ثم يكون قد أُعِدَّ له لحم أحمر مدقوقًا ناعمًا، يُعمل منه كبب صغار تُلقى في الدهن بالأبازير المعروفة، فإذا غرق الطبيخ جُعل على وجهه من ذلك اللحم المقلوِّ ومن دهنه ما يُحتاج إليه، ويُذَر عليه أيضًا الدارصيني المدقوق ناعمًا ويُستعمل.

رخامية

هي أرز بلبن يُطبخ إلى أن ينعقد ثخينًا، ثم يُغرق ويُجعل فوقه اللحم المقلوُّ في الأَلْيَة والأبازير كببًا مثل ما ذُكر في الإسفاناخية، ويُذَر عليه الدارصيني، وقد تُعمل على وجه آخر؛ وذلك أن يُسلق اللحم، فإذا نضج وقلَّت مائيته طُرح عليه من اللبن الحليب قدر

الحاجة، ويُلقى فيه عيدان دارصيني ومُصْطَكَى، فإذا غلى حق غليانه أُلقيَ عليه من الأرز المغسول ما يحتمله، فإذا نضج وانعقد سلسًا غُرِف وجُعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلوِّ والدارصيني.

أرز مفلفل

وصنْعته: أن يؤخذ اللحم السمين فيُقطَّع أوساطًا، وتُسلى الأَلْيَة الطرية ويُرمى حَمُّها، ثم يُطرح اللحم عليها ويُحرَّك حتى يتورد، ويُذَر عليه يسير ملح وكُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا، ثم يُترك عليه غمرة ماء ويُغلى حتى ينضج ويُرمى عنه الرغوة ويُنحَّى من القِدْر بعد أن ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون قحلًا، ويُلقى عليه من الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والدارصيني والمُصْطَكَى المسحوقة ناعمًا قدر ما يحتمله، ومن الملح كذلك، وعند كمال نضجه يُرفع من القِدْر منشفًا من الماء والدهن ويُذَر عليه شيء من تلك الأبازير المذكورة، ثم يؤخذ كيل من الأرز وثلاثة أكيال ونصف كيل ماء، ويُسلى من الأَلْيَة الطرية وزن ثلث مقدار اللحم ويُطرح الماء في القِدْر، فإذا غلى غلية أُلقيَ عليه الدهن المسبوك، ويُجعل فيه مُصْطَكَى وعيدان دارصيني ثم يُغلى إلى أن يستحكم غليانه، ويُغسل الأرز دفعات ويُصبغ بالزعفران، ويُطرح في الماء ولا يُحرَّك، ثم يُغطَّى القِدْر ساعة إلى أن يفور الأرز ويغلي الماء، ثم تُفتح ويُصفف ذلك اللحم فوق الأرز وتُغطى، وفوق الغطاء كساء، وتدثَّر بحيث لا يدخلها الهواء، وتُترك القِدْر حتى تهدأ على النار اللينة ساعة ثم تُرفع، ومن الناس من يعمله ساذجًا غير مصبوغ بالزعفران.

شوربا

وصنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا، ثم تُسلى الأَلْيَة الطرية ويُرمى باللحم عنها، ويُطرح اللحم في الدهن ويُحرَّك حتى يتورد، ثم يُلقى عليه غمرة ماء فاتر ويسير من ملح وكف حِمَّص مقشور وأعواد دارصيني رقاق وطاقات شِبِتٍّ[1] يابس، فإذا نضج اللحم طُرح عليه كُسْفَرَة يابسة وزنجبيل وفلفل مسحوقة ناعمًا، ويزاد الماء الذي في القِدْر ماءً

[1] الشِّبْت بكسر الشين وسكون الباء أو كسرها وتشديد التاء، يُسمَّى الآن في بغداد شبنت، «وهو نبات كالرازيانج يُسمَّى في الموصل مشقوقة، ويسميه الترك وره أوتي، والفرنسيون Aneth يشبه الشَّمَرة.»

آخر فاترًا أو يوقد تحته حتى يغلي حق غليانه، ثم يُنحَّى الشِّبْت عن القِدْر، ويؤخذ من الأرز المُنقَّى المغسول دفعات، يُطرح في القِدْر حسب الحاجة وتُترك على النار حتى ينضج الأرز، ثم تُقطع النار من تحتها ويُذَر على رأسها كمُّون ودارصيني مسحوقَين ناعمًا، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك على النار ساعة ثم تُرفع، ولا تُترك حتى ينعقد الأرز شديدًا، ومن أراد جعل فيها من اللحم المدقوق كببًا.

مجدرة

صنْعتها: كصنعة الأرز المفلفل، إلا أنها لا تُصبغ بالزعفران، ويُجعل فيها مثل نصف الأرز عدسًا ويساق السياق المذكورة في الأرز المفلفل.

أطرية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُرمى بحَمِّها، ويُطرح اللحم على الدهن ويُعرَّق فيه، ثم يُرمى عليه يسير ملح وعود دارصيني، ثم يُجعل عليه من ماء فاتر ما يغمره، وتُقطَّع بصلتان وتُلقى قبل أن يُطرح الماء، وكف حِمَّص مقشور وأضلاع سلق وقدر كفَّين أرزًا مُنقًّى مغسولًا.

ثم إذا نضج اللحم رُمِي فيه كُسْفَرَة يابسة مدقوقة ناعمًا ويسير فلفل ومُصْطَكَى، فإذا أُغلي غليانه أُضيفَ إلى القِدْر كف ونصف كف أطرية، ثم إذا نضجت القِدْر ذُرَّ على رأسها كمُّون ودارصيني مسحوقَين ناعمًا، ومُسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُركت حتى تهدأ على النار وتُرفع.

رِشْتَه

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا، ويُجعل في القِدْر ويُجعل عليه غمرة ماء، وعود دارصيني ويسير ملح وكف حِمَّص مقشور ومثل نصفه عدسًا، ويُغلى إلى أن ينضج، ثم يزاد عليه الماء ويُغلى حقَّ غليانه، ثم تُطرح الرِّشْتَه؛ وهي عجين يُعجن فيه ويُبسط رقيقًا ثم يُقطَّع سيورًا دقاقًا طول أربعة أصابع، ويوقد تحتها إلى أن ينعقد سلسًا، فإذا هدأ على نار لينة ساعة رُفع.

عدسية

وصِفتها: أن يُقطَّع اللحم وتُسلى الأَلْيَة على العادة، ويُجعل اللحم في الدهن ويُعرَّق إلى أن يتورد، ثم يُلقى يسير ملح وكمُّون وكُسْفَرَة يابسة مسحوقة، ويُغمر بماء، فإذا قارب النضج جُعل فيه سلق مغسولاً مُقطَّعًا نحو أربعة أصابع، فإذا نضج السلق زِيد ماءً على حسب الحاجة، ثم يُغلى، فإذا استحكم غليانه أُلقيَ عليه من العدس المُنقَّى المغسول ما يحتمله الماء، ويواصَل وقود النار تحته إلى أن ينضج العدس، فإذا انعقد سلسًا وعُلم نضجه أُخذ له من الثوم بقدر ما تحتمل القِدْر، فيُدَق ناعمًا ويُطرح فيه ويُحرَّك بالمغرفة، ثم يُترك على نار هادئة ويُرفع ويُترك عليه إذا غُرِف ماء ليمو.

حنطية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا ويُعرَّق بالأَلْيَة المَسْلِيَّة على نحو ما سلف وصفه، ثم يُلقى عليه يسير ملح وكُسْفَرَة يابسة مسحوقة، وقطع دارصيني، فإذا قارب النضج زِيد ماءً بقدر الحنطة وشيئًا من شِبِتٍّ يابس، فإذا غلى حق غليانه يؤخذ من الحنطة المقشورة قدر الحاجة فتُرَضُّ في الهاون يسيرًا، ثم تُغسل وتُطرح في القِدْر ويُنحَّى الشِّبْت عنها، ويواصَل وقود النار تحتها حتى تنعقد انعقادًا، فإذا هدأت على النار ساعة رُفعت، ويُذَر على وجهها الكمُّون والدارصيني المدقوقَين ناعمًا، ويعصر عليها مَن أحبَّ الليمو الطري.

فريكية

صنْعتها: أن يُعرَّق اللحم السمين المُقطَّع صغارًا بالدهن المسلي، ثم يُغمر بالماء ويُلقى عليه يسير ملح وعود دارصيني، فإذا نضج اللحم أُلقيَ عليه شيء من الكُسْفَرَة اليابسة المطحونة، ثم يزاد ماءً يسيرًا ويؤخذ من الحنطة الحديثة قدر الحاجة فيُفرك من سنبله ويُنظَّف ويضاف إلى القِدْر ويُترك حتى ينعقد أثخن من الحنطية، فإذا هدأ على النار حُطَّ وغُرف، ويُجعل على وجهه الكمُّون والدارصيني المسحوقان ناعمًا وشيء من الأَلْيَة الطرية المَسْلِيَّة ويؤكل.

مهلبية

وتُسمَّى «البهطة»، وصنْعتها: أن يُسلق اللحم السمين بعد أن يُقطَّع أوساطًا ويُعرَّق في الدهن المسلي على العادة كما ذكر، فإذا أُنضج زِيد ماءً وتُرك حتى يغلي ساعة، ويُلقى عليه قدر الحاجة من الملح والكُسْفَرَة اليابسة والمُصْطَكَى وأعواد من الدارصيني، وعند نضج اللحم يُمرق بماء فاتر حسب الحاجة ومقدار الأرز، فإذا غلى الماء أُلقيَ فيه من الأرز المغسول ما يحتمله، ويُصبغ بشيء من الزعفران، ويحلَّى إما بجُلَّاب وإما بسكر، ويُعدل بالحلاوة حسب الإرادة، ويُترك على النار ساعة حتى يهدأ ثم يُرفع.

أسفيذباجة

صنْعتها: أن يُعرَّق اللحم المُقطَّع أوساطًا بالدهن المسبوك من الأَلْيَة الطرية حتى يتورد، ثم يُلقى عليه ملح بقدر الحاجة وكُسْفَرَة يابسة وكمُّون وفلفل ومسحوقه ناعمًا وقطع بصل وكف حِمَّص مقشور وعيدان شِبِتٍّ ويُغمر بالماء، ويُطرح عليه يسير ملح ويُغلى حتى ينضج ويُنحَّى البصل عنها، ويزاد يسير في القِدْر وتُمرق حسب الإرادة بحليب اللوز، ومن أراد جعل فيها قبل طُرح اللوز المستحلب كببًا قد اتُّخِذت من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة، ودجاجة مسموطة مغسولة مُقطَّعة على مفاصلها، ثم يُنحَّى الشِّبْت عنها ويُكسر على رأسها عيون البيض، ويُذَر عليها كمُّون ودارصيني مدقوقَين ناعمًا، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة وتُترك على النار ساعة حتى تهدأ وتُرفع.

سفدية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين ويُلقى في القِدْر، وعليه قطع بصل ودرهمان كُسْفَرَة وعيدان دارصيني منحوتة ودرهمًا ملحًا ويواصَل تحريكه، فإذا تعرَّق وفاحت رائحته (أي رائحة الأبازير) أُلقيَ عليه كف من حِمَّص مقشور وحُرِّك «ثم يُطرح عليه إن أريد دجاجة أو فراخ مُقطَّعة على مفاصلها» ثم يُجعل عليه غمرة ماء «وشيء من شَيْرَج» وشيء من شِبِتٍّ «مغسولًا»، فإذا أُغلي أُخرج الشِّبْت منه، ثم يؤخذ اللوز المقشور المدقوق ناعمًا ويُرَبَّى بالماء ويُلقى عليه بياض البيض ويُضرب جيدًا، ثم يُلقى في القِدْر وتُعدل بما يكفيها من الملح، ثم تؤخذ شرائح خفاف قد سُلقت نصف سلقة وتُطيَّب بالملح، وتُعارض على رأس القِدْر عيدان تلك الشرائح عليها لتُدخَّن بما يصعد من بخار القِدْر، فإذا نضجت

القِدْر أُلقيت الشرائح في رأسها وصفر البيض التي أُخذ بياضها، ثم يؤخذ لحم أحمر يُدَق بالساطور ناعمًا، ثم في الهاون بالأبازير والملح بقدر الحاجة، ويُكَبَّب ويُسلق مع الشرائح ويُرفع فيُغمس في بياض البيض، ويكون ساخنًا ليلبس البياض ويُمسكه، ثم يُجعل في القِدْر مع الشرائح، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة وتُغلى وتُترك على النار ساعة حتى تهدأ، ثم يُذَر على رأسها كمُّون ودارصيني مسحوقَين ناعمًا وتُرفع.

شوربا خضراء

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين أوساطًا، ويُعرَّق في أَلْيَة مَسْلِيَّة، فإذا تورَّد جُعل فيه قدر الحاجة ملحًا وكُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا وقطع دارصيني وكف حِمَّص مقشور، ويُغمر بالماء ويوقد تحته، فإذا غلى ورُمِي بزبده أُخذ باقتان من كراث البقل الطري وقُطِّع صغارًا، ثم يُدَق في الهاون ويُلقى في القِدْر، ثم يؤخذ من اللحم الأحمر جزء فيُدَق ناعمًا بالأبازير، وكف من حِمَّص مقشور وأرو مغسول وقليل من ذلك الكُرَّاث ويُعمل منه كبب تُلقى في القِدْر، فإذا نضج الجميع زِيدت القِدْر ماء بقدر الحاجة، ثم يؤخذ مثل ربع الماء أرز فيُغسل مرارًا ويُطرح في القِدْر، ثم لا يزال يُغلى إلى أن يستحكم نضجه ويكون إلى الخفة أقرب، ثم يُترك على النار حتى يهدأ ويُرفع.

ماء وحِمَّص

صنْعته: أن يُعرَّق اللحم على العادة كما وُصف ويُلقى عليه الملح والكُسْفَرَة والكمُّون بقدر الحاجة، وعود دارصيني وحِمَّص مقشور وشِبِتٌّ وبصلة مُقطَّعة، ثم يُغمر بالماء ويوقد تحته إلى أن ينضج ويقذف دهنه، ثم يهدأ على النار ويُرفع.

ماء الباقلي

يُعمل كذلك، ويكون عوض الحِمَّص باقلي مقشور منقوع مفرد بنصفين، وإذا غُرِف جُعل عليه قليل ماء ليمو أو سُمَّاق مدقوقًا ناعمًا منقًّى من حَبِّه.

مَاشٌ

يُعرَّق اللحم على العادة، ويؤخذ مَاشٌ ويُنقَّى من قشره ويضاف إليه مثل ربعه أرز، ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل.

ملقبة

صنْعتها: كصنعة الأرز المفلفل، إلا أنه يكون فيها النصف أرزًا والنصف الآخر عدسًا وحِمَّصًا مقشورًا، ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل.

الباب الثالث

في ذكر القلايا والنواشف وأجناسها

١

القلايا، منها ما فيه الحموضة، ومنها ما فيه الملوحة، ومنها ما فيه الحلاوة، والباب يتضمن ذكر الجميع، فمن ذلك:

العنبرية

وصنْعتها: أن يُعمل اللحم شرائح، ويُدَق بساطور، ثم يُدَق ثانيًا في هاون نعِمًا، ثم يُسلق السُّمَّاق بماء وملح يسير وكسرة من لباب خبز سميذ، ثم يُمرس باليد ويُعتصر ماؤه ويُصفَّى، ويُسلق به اللحم المدقوق، ويؤخذ منه جزء فيُعمل كببًا بالأبازير، فإذا نضج وشرب المائية نُشِّف في طبق، وتُذَر عليه الأبازير: الكُسْفَرَة والكمُّون والفلفل والمُصْطَكَى والدارصيني المسحوق جميعه ناعمًا، ويسير من نعنع يابس، ويُخلط الجميع، ثم تُسلى الأَلْيَة الطرية في مقلى برام، ويُرمى حَمُّها، ويؤخذ ذلك اللحم فيُلقى في المقلى يتقلَّى بالدهن، ولا يزال يُحرَّك حتى ينضج بحيث لا يكون جافًّا ولا قحلًا، ثم يُزيَّن بعيون البيض، ويُترك حتى يهدأ على نار لينة ويُرَش عليه يسير ماء ورد، ويُمسح جوانب المقلى بخِرقة نظيفة ثم يُرفع.

مشمشية

صنْعتها: أن تُسلى أَلْيَة ويُرمى حَمُّها، ويُقطَّع اللحم السمين صغارًا ثم يُترك على الأَلْيَة المَسْلِيَّة، ويُحرَّك حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء ويسير من ملح، وعود دارصيني،

ثم يؤخذ لحم أحمر فيُدَق نعِمًا، ويُعمل كببًا على هيئة المشمش، وفي جوف كل واحدة لوزة حلوة مقشورة من قشرتها، فإذا أُغلي اللحم في الماء وكُشطت رغوته طُرحت تلك الكبب وأُلقيَ عليها من الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والمُصْطَكَى والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه ناعمًا.

ثم إذا نشفت المائية وبقي الدهن، رُشَّ عليه قليل خل بحيث يصير له مرقة يسيرة، ثم يُدَق اللوز الحلو ناعمًا ويداف بماء ويُصبغ بالزعفران ويُطرح في القِدْر، ويُعدل طعمها على حسب الإرادة، ثم يُرش على رأس القِدْر ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة ويُترك على النار حتى تهدأ ساعة وتُرفع.

سفرجلية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا رقاقًا وشرحًا، ثم تُسلى الأَلْيَة الطرية ويُرمى حَمُّها، ويُلقى اللحم فيها، ويُرمى عليه درهم ملح ودرهم كُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا وعود دارصيني وشيء من مُصْطَكَى، ثم يُجعل عليه غمرة ماء، فإذا قارب النضج طُرح فيه كبب من اللحم المدقوق بالأبازير، فإذا نضج اللحم في سلقه أُخذ من السفرجل الكبار الحامض البالغ، وقُشِّر ونُقِّيَ من حَبِّه وقُطِّع قطعًا متوسطة وأُلقيَ على اللحم ينضج معه، ثم يؤخذ من ذلك السفرجل أيضًا جزء فيُدَق ويُعتصَر ماؤه في هاون حجر باليد عصرًا جيدًا، ثم يُصفَّى ويُطرح في القِدْر ويُرَش عليه قدر خمسة دراهم خلٍّ خمرٍ.

ويؤخذ قدر عشرة دراهم لوزًا حلوًا يُدَق ناعمًا ويُرَبَّى بالماء ويضاف إليه، ثم يُصبغ بيسير زعفران، ويُرَش على رأس القِدْر يسير ماء ورد، ويُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، ثم تُترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وتُرفع.

نارنجية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا، ثم تُسلى الأَلْيَة ويُطرح اللحم في القِدْر، ويُلقى عليه ملح قدر درهم وكُسْفَرَة يابسة ويُحرَّك حتى يتورد، ثم يُلقى عليه غمرة ماء، ويُغلى وتُكشط رغوته ويُلقى عليه فلفل ومُصْطَكَى وعود دارصيني وزنجبيل مدقوقًا جميعه ناعمًا.

ثم يُقطَّع بصل وجزر مُقَشَّرًا صغارًا ويُلقى في القِدْر، ثم يؤخذ لحم أحمر يُدَق نعِمًا ويُجعل فيه شيء من الأَلْيَة الطرية والأبازير المذكورة، ويُكَبَّب على قدر النارنج ثم يُلقى في القِدْر، فإذا جمد أُخذت صفر بيض مع يسير زعفران وضربت ضربًا جيدًا، ثم تُخرج الكبب وهي حارَّة، وتُغمس في تلك الصفر حتى تلبسها، ثم تعاد إلى القِدْر ساعة، ثم تُخرج وتعاد إلى صفر البيض، المذكور ثلاث مرات، فإذا قارب النضج أُخذ قدر يسير من ماء النارنج وماء الليمو ورُشَّ على اللحم الذي في القِدْر، ثم يُدَق وزن عشرة دراهم لوزًا حلوًا مقشورًا ويُرَبَّى بماء ويُلقى في القِدْر، ويُفرك في رأسها طاقات نعنع يابس، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ، ويُرَش عليها يسير ماء وتُرفع.

فاختية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين مُشرَّحًا صغارًا، ويُعرَّق في الأَلْيَة على نحو ما تقدم وصفه، ثم يُغمر بالماء حتى يغلي وتؤخذ رغوته، ويُكَبَّب اللحم الأحمر المدقوق ناعمًا أوساطًا ويُجعل فيه ثم يُطرح في القِدْر، ويُلقى عليه قطع بصل صغار، ثم يسير ملح وكمُّون وكُسْفَرَة وفلفل ومُصْطَكَى ودارصيني الجميع مسحوقًا ناعمًا، فإذا قارب النضج أُخذ لبن فارسي وماء السُّمَّاق المُصفَّى، يُخلطان جميعًا ويُطرحان في القِدْر، ويؤخذ الجوز المُقَشَّر فيُدَق ناعمًا، ويُرَبَّى بماء السُّمَّاق ويُلقى في القِدْر، ثم يُفرك في رأسها طاقات نعنع يابس، وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة، ثم يُرش عليها يسير ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُرفع.

مدقَّقات حامضة

صنْعتها: أن يُشرَّح اللحم الأحمر خفافًا، ثم يُدَق نعِمًا وتُلقى عليه الأبازير وهي الكُسْفَرَة والفلفل والدارصيني والمُصْطَكَى وحِمَّص ويسير من بصل، ثم يُكبَّب دون النارنج، وتُسلى الأَلْيَة الطرية وتُلقى الكبب فيها، وتُحرَّك حتى تتورد، ثم تُغمر بالماء، وتُقطَّع بصلتان أو ثلاث وتُلقى في القِدْر، فإذا نضج وقُذف دهنه رُشَّ عليه يسير ماء ليمو أو ماء حِصْرِم أو كلاهما مخلوطان أو ماء السُّمَّاق أو ماء حَبِّ رمان، وتُفرك في رأس القِدْر طاقات نعنع يابس، ويُلقى فيها شيء من مُصْطَكَى وفلفل ودارصيني، ومَن أحب رَشَّ عليها يسير خلِّ

خمرٍ وصبغها بزعفران، ثم يُرش على رأس القِدْر يسير ماء ورد بارد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، وتُترك على النار ساعة حتى تهدأ وتُرفع.

بوران

صنْعته: أن يؤخذ الباذنجان فيُسلق في ماء وملح سلقةً خفيفة ثم يُخرج ويُنَشَّف ساعة، ثم يُقلى بالشَّيْرَج الطري حتى ينضج، ويُقشَّر من قشره ويُترك في صحن أو قدح كبير ويُضرب بملعقة جيدًا حتى يصير مثل الخبيص، ويُلقى فيه يسير من ملح وكُسْفَرَة يابسة، ثم يؤخذ اللبن الفارسي ويُخلط به الثوم، ويُلقى على ذلك الباذنجان ويُخلط جيدًا به، ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويُدَق ناعمًا ويُكَبَّب صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة الطرية ويُشرَّح اللحم فيها ويُحرَّك حتى يتورد، ثم يُغمر بماء ويُسلق حتى ينشف الماء ويعود إلى دهنه، ويُجعل على وجه الباذنجان، ويُذَر عليه الكمُّون والدارصيني مدقوقَين ناعمًا ويُستعمل.

شيرازية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم صغارًا، ويُعرَّق بالأَلْيَة المَسْلِيَّة على العادة، ثم يُغمر بالماء ويُغلى إلى أن ينضج، فإذا نضج نُثر عليه كمُّون وكُسْفَرَة ودارصيني وملح، وإذا نشفت منه المائية وقُذف دهنه أُلقيَ عليه شيراز حسب الحاجة، ويُحرَّك تحريكًا يسيرًا خفيفًا، ويُترك حتى يهدأ على النار ويُذَر عليه كمُّون ودارصيني مسحوقَين ناعمًا، ويُرفع.

٢

فصل في السواذج والحلو من هذا الباب

من ذلك:

بورانية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُخرج حَمُّها، ثم يُطرح عليها، ومعه يسير ملح وكُسْفَرَة يابسة ومدقوقة، ويُعرَّق حتى يتورد وتفوح رائحته، ويُطرح

عليه غمرة ماء وأوراق كُسْفَرَة خضراء وعود دارصيني، فإذا غلى وكُشطت عنه الرغوة وقلَّت المائية منه، أُلقيَ عليه بصل مُقطَّع نصفين قدرًا يسيرًا، ودرهم ملح ودرهم كُسْفَرَة يابسة وكمُّون ودارصيني وفلفل ومُصْطَكَى، الجميع مدقوقًا ناعمًا.

ثم يُدَق لحم أحمر على ما تقدم ذكره ويُعمل منه كبب لطاف وتُلقى في القِدْر، ويؤخذ الباذنجان فتُقطَّع قموعه ويغرز بسكين، ثم يُقلى في الشَّيْرَج الطري أو الأَلْيَة الطرية المَسْلِيَّة ومعه بصل صحاحًا، فإذا نضج اللحم ترك عليه من أحب يسير مُرِّيٍّ، ويُصبغ بدانق زعفران، ويُصفَّف الباذنجان المقلوُّ على اللحم في القِدْر، ويُذَر عليه كُسْفَرَة يابسة ودارصيني مسحوقَين ناعمًا، ويُرَش عليها يسير ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، وتُترك على النار ساعة حتى تهدأ وتُرفع.

بصلية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين قطعًا صغارًا مُشرَّحًا خفيفًا وتُسلى الأَلْيَة الطرية ويُرمى حَمُّها، ويُلقى اللحم على الدهن ويُحرَّك حتى يتورد، ويُجعل عليه غمرة ماء، مع يسير ملح وأوراق كُسْفَرَة خضراء وعود دارصيني، ويُغلى وتُرمى رغواته، فإذا قلَّ الماء منه يؤخذ البصل الطري الأبيض فيُقشَّر ويُقطَّع صليبًا ويُلقى في القِدْر بعد أن يُغسل بماء وملح، ويكون مثل نصف مقدار اللحم، ويُلقى عليه الكمُّون والكُسْفَرَة والفلفل والمُصْطَكَى والدارصيني مدقوقًا جميعه ناعمًا، ومن الناس من يصبغه بيسير زعفران، ومن أرادها محمَّضة طرح عليها نحوًا من عشرة دراهم ماء ليمو أو خلًّا، وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة وتُمسح جوانبها وتُرفع.

ريحانية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم الأحمر خفيفًا مُشرَّحًا ويُعرَّق في الأَلْيَة المَسْلِيَّة حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء فإذا أُغلي تُرمى رغوته، ثم يُطرح عليه يسير ملح وكُسْفَرَة يابسة وكمُّون وفلفل ومُصْطَكَى ودارصيني مسحوقًا جميعه ناعمًا، ويُدَق لحم أحمر بالأبازير ويُعمل منه كبب لِطاف وتُلقى في القِدْر، ثم يؤخذ من الإسفاناخ الطري باقتان فتُقطع عروقها، ثم يُقطَّع بالسكين صغارًا ويُدَق في هاون حجر يسيرًا، ثم يُلقى في القِدْر، فإذا

نضج ونشف ماؤه جُعل عليه شيء من الثوم المُقَشَّر المدقوق مع يسير ملح وكمُّون، ثم يُحرَّك ويُترك حتى يهدأ على النار ساعة، ويُذَر عليه كُسْفَرَة يابسة ودارصيني مسحوقَين ناعمًا ويُرفع.

نجومية

هي لحم مقلو في دهنه بالأبازير المعروفة، يضاف إليه كف حِمَّص مقشورًا، فإذا نضج صُفَّت عليه عيون البيض، ويُذَر عليه من الأبازير ثم يُرفع.

نرجسية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة الطرية، ويُلقى اللحم في الدهن، ويُلقى عليه يسير ملح وكُسْفَرَة يابسة مسحوقًا ناعمًا ويُحرَّك، فإذا تورَّد أُلقيَ عليه غمرة ماء وكف حِمَّص مقشورًا، ثم يُغلى غلية وتُرمى رغوته، ثم يؤخذ بصل طري فيُقطَّع صغارًا، وورق كُسْفَرَة خضراء وجزر يُنحت حتى يتقشر ويُخرج خشبه من جوفه ويُقطَّع منحوتًا صغارًا رقيقًا، ويُدَق اللحم الأحمر بالأبازير ويُعمل كببًا صغارًا ويُلقى في القِدْر، ثم يُطرح بعده الجزر والبصل المُقطَّع ويُحرَّك ثم تُرمى فيه الأبازير وزن درهمَي كُسْفَرَة وكمُّون ومُصْطَكَى ودارصيني مسحوقة ناعمًا، ومَن أحب أن يرش عليه يسير مُرِّيٍّ فعل، ثم تُصَف على وجهه — أعني الطبيخ — عيون البيض، ويُذَر عليه دارصيني مسحوقًا ناعمًا، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة، وتُترك على النار تهدأ ساعة وتُرفع.

منبوشة

صنْعتها: أن يؤخذ اللحم الأحمر ويُدَق ناعمًا، وتُزال منه العروق، والغضاريف، ثم يُسلق في الماء مع يسير ملح نصف سلقة، ويُنَشَّف من الماء، ثم تُسلى الأَلْيَة الطرية ويُطرح ذلك اللحم في الدهن ويُحرَّك حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء ويُلقى فيه يسير ملح وكُسْفَرَة يابسة وأوراق كُسْفَرَة خضراء، ثم يؤخذ كف حِمَّص مقشورًا مفردًا بنصفين فيُلقى على اللحم، ويوقد تحته حتى ينضج وينشف ماؤه ويعود إلى دهنه، ويُطرح في الكمُّون والفلفل والدارصيني والمُصْطَكَى مسحوقة ناعمًا، وتُصفُّ على وجهه عيون

البيض، ويُذَر عليه دارصيني مسحوقًا ناعمًا، ويُرَش عليه يسير ماء ورد، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة، وتُترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم تُرفع.

مدفونة

صنْعتها: أن يُقطَّع لحم سمين صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُعرَّق فيها بالماء ويُلقى عليه درهم ملح، ودرهم كُسْفَرَة يابسة مطحونة ناعمًا وعود دارصيني، فإذا غلى غلية أُخذت رغوته فرُمِيت، ويؤخذ لحم أحمر فيُدَق دقًّا ناعمًا ويُسلق في ماء وملح ويُلقى عليه كف حِمَّص مُقَشَّر مدقوقًا جريشًا قد نُقع في الماء ساعة، ثم يؤخذ الباذنجان الكبار فتُقطَّع أقماعه ويُزال جميع ما في جوفه من بزره ويُحفظ لئلا ينثقب، ثم يُحشى من ذلك اللحم وتُجعل فيه الأبازير المعروفة، ثم يُصفَّف في القِدْر بعد أن يُقطَّع له يسير بصل ويُرمى في القِدْر قبله، ثم يُصبغ مرق القِدْر بيسير زعفران، ويُذَر عليه درهم كُسْفَرَة يابسة ودارصيني مسحوقَين ناعمًا، ويُرَش على رأس القِدْر ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة ثم تُرفع.

بورانية القرع

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة الطرية ويُرمى حَمُّها، ويُطرح اللحم في الدهن ويُعرَّق حتى يتورد، ثم يُطرح عليه غمرة ماء فاتر، ودرهم ملح وورق كُسْفَرَة خضراء وعود دارصيني، فإذا غلى نُحِّيَت رغوته، ثم يُقطَّع البصل على قدر اللحم ويُغسل بماء فاتر وملح ويُلقى في القِدْر، ثم يؤخذ القرع ويُزال شحمه وحَبُّه ويُقطَّع صغارًا وسطًا، ويُقشَّر قشره البرَّاني ويُطرح في القِدْر، وتُكبَّب كبب من لحم مدقوق نعِمًا بالأبازير ثم تُلقى في القِدْر.

وتُصبغ مرقة القِدْر بزعفران، ويُطرح فيها قدر الحاجة ملح وكمُّون وكُسْفَرَة يابسة وفلفل ومُصْطَكَى وزنجبيل جميعه مسحوقًا ناعمًا، ويُذَر على رأس القِدْر يسير دارصيني مسحوقًا ناعمًا، ويُرَش عليه يسير ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، وتُترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وتُرفع.

ومن أرادها محمَّضة لا يصبغها بزعفران ويرشُّ عليها نحوًا من درهم ماء ليمو.

خضيرية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين قطعًا صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُرمى حَمُّها، ويُطرح اللحم في الدهن ويُلقى عليه درهم ملح وكُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا، ويُعرَّق اللحم حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء وعيدان دارصيني رقاقًا، وأوراق كُسْفَرَة خضراء ويُغلى ساعة، ثم يُرمى برغوته ويؤخذ الباقي الأخضر يُقشَّر من قشرته ويُلقى في ماء حار ساعة حتى تزول رغوته ويُغسل باليد ويُترك ساعة حتى ينشف وتُعمل كبب لطاف من لحم أحمر مدقوقًا نعِمًا وتُلقى في القِدْر، ثم يُرمى الباقلي بعده ساعة ويُحرَّك، فإذا نضج جُعل عليه الكمُّون والفلفل والزنجبيل والمُصْطَكَى، الجميع مسحوقًا ناعمًا ويُحرَّك، ثم يُصَف على وجه الطبيخ عيون البيض، ويُذَر عليه يسير دارصيني مسحوقًا ناعمًا، ويُرَش على رأس القِدْر يسير ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة، وتُترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وتُرفع.

ربيعية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُعرَّق اللحم في الدهن بيسير ملح وكُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا، ثم إذا تورَّد اللحم جُعل عليه غمرة ماء وأوراق كُسْفَرَة خضراء وعيدان دارصيني منحوتة خفافًا، فإذا غلى رُمِيت رغوته، وألقيت عليه كبب متخَذة من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير نعِمًا، وكف حِمَّص منقوعًا مفردًا نصفين، وكف باقلي أخضر مُقَشَّرًا من قشرته مفردًا أيضًا بنصفين، ونصف كف عُنَّاب، ويُحرَّك فإذا نضج أُلقيَ عليه حسب الحاجة ملح وكمُّون وفلفل ومُصْطَكَى وزنجبيل، الجميع مدقوقًا ناعمًا، ثم يُصَف عليه عيون البيض، ويُرَش على رأس القِدْر يسير ماء ورد ويُذَر عليها قدر درهم دارصيني مسحوقًا ناعمًا، وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم تُرفع.

مخفية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم الأحمر سيورًا قدر أربع أصابع مُشرَّحًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُرمى حَمُّها ويُطرح اللحم في الدهن، ويُلقى عليه درهم ملح وكُسْفَرَة يابسة مطحونة ناعمًا، ويُعرَّق حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء، وأوراق كُسْفَرَة خضراء وعيدان دارصيني وكف حِمَّص مُقَشَّرًا وكف بصل مُقطَّعًا صغارًا، وإذا غلى رُمِيت رغوته، ثم يُدَق لحم أحمر

نعِمًا ويُعمل منه كبب بالأبازير، ثم يؤخذ البيض المسلوق فيُنحَّى البياض وتؤخذ الصفرة فتُجعل في وسط الكبة وهي صحيحة وتُطرح في القِدْر، فإذا قارب النضج أُلقيَ عليه الكمُّون والفلفل والمُصْطَكَى والزنجبيل الجميع مدقوقًا ناعمًا، ثم يؤخذ البيض ويُضرب ضربًا جيدًا، وتُخرج تلك السيور فتُغمس فيه وهي ساخنة، ثم تعاد إلى القِدْر، يُفعل ذلك مرتين أو ثلاثًا حتى تلبس الشرائح منه قميصًا وتعاد إلى القِدْر، فإذا أُنشف الماء منه ذُرَّ عليه درهم دارصيني مسحوقًا ناعمًا، ويُرَش على رأس القِدْر يسير ماء ورد، وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة وتُرفع.

دينارية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين قطعًا صغارًا رقاقًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُطرح اللحم في الدهن حتى يتعرق، ويُلقى عليه وزن درهم ملحًا وكُسْفَرَة يابسة مدقوقة ناعمًا، ويُجعل عليه غمرة ماء وعود دارصيني وورق كُسْفَرَة خضراء، فإذا غلى كُشطت رغوته، ويُرمى فيه قطع بصل مُقَشَّر، ثم يؤخذ لحم أحمر يُدَق بالأبازير نعِمًا، ويُعمل منه قرص على هيئة الدنانير وتُرمى في القِدْر، ويؤخذ جزر كبار فيُنحت قشره ويُقطَّع دنانير ويُلقى في القِدْر، ثم يؤخذ بيض مسلوق فيُقطَّع أيضًا على هيئة الدنانير ويُرمى في القِدْر، ومن الناس من يقلي البيض إذا قطَّعه في الشَّيْرَج قبل طرحه في القِدْر، فإذا نضج رمى عليه المُصْطَكَى والفلفل والكمُّون المدقوقة ناعمًا، ويُرَش عليه قدر عشرة دراهم مُرِّيٍّ عتيق قد أُضيفَ إليه نحوًا من ثلاثة دراهم خل، ويُذَر عليه نصف درهم دارصيني، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة وتُرفع.

رطيبة

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم الأحمر قطعًا صغارًا مستطيلة خفافًا، ثم تُسلى الأَلْيَة الطرية ويُرمى حَمُّها، ويُطرح اللحم في الدهن ويُلقى عليه نصف درهم ومثله كُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا ويُحرَّك حتى يتورد، ثم يُجعل عليه غمرة ماء فاتر، فإذا غلى كُشطت رغوته، ثم يُجعل عليه كف لوز وفستق مُقَشَّرَين مدقوقَين جريشًا، ويُصبغ بيسير زعفران ويُرمى فيه كمُّون وكُسْفَرَة ودارصيني ومُصْطَكَى مدقوقة ناعمًا نحوًا من درهمين ونصف من الجميع، ويؤخذ من اللحم الأحمر المدقوق نعِمًا قدر الحاجة فيُعمل منه كبب مستطيلة

في وسط كل واحدة لوزة حلوة مُقَشَّرة وتُجعل في القِدْر، ثم يؤخذ من الرطب الطبرزذ أو غيره، عذيق قدر الحاجة وتُخرج النواة من أسفل الرطب بمسلة، ثم يُجعل عوضها لوزة حلوة مُقَشَّرة، فإذا نضج ونشف ماؤه وعاد إلى دهنه صُفَّ ذلك الرطب عليه ويُذَر عليه نحو من عشرة دراهم سكر مُطيَّب بكافور وزن دانق، ويُرَش عليه يسير ماء ورد، وتُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم تُرفع.

مدقَّقات ساذجة

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا ويُرمى في القِدْر، ثم يؤخذ اللحم الأحمر فيُشرَّح خفيفًا ويُدَق ناعمًا، ومعه يسير أَلْيَة وكف حِمَّص مُقَشَّرًا مرضوضًا وكف أرز مغسولًا، ثم يُلقى الماء على اللحم الذي في القِدْر غمرة ماء، ثم يُغلى عليه وتُطرح فيه كبب كبار قد اتُّخِذت من ذلك اللحم المدقوق، فإذا جمدت نُحِّيَت عن القِدْر واللحم أيضًا، وتُسلى أَلْيَة طرية ويُخرج حَمُّها، ثم يُطرح اللحم والكبب في القِدْر ويُحرَّك في الدهن حتى يتورد ويُلقى عليه يسير ملح وكُسْفَرَة يابسة وكمُّون وفلفل ومُصْطَكَى ودارصيني مسحوقة ناعمًا وزن درهمين، ثم يُغمر بالماء ويُلقى عليه عود من دارصيني وحلقة شِبِتٍّ يابس، فإذا غلى غلية رُمِي بالشِّبْت عنه وأُلقيَ عليه كف أرز مغسولًا ونصف كف حِمَّص مقشورًا، فإذا نضج قُطعت النار عنه وتُرك على نار هادئة ساعة حتى يهدأ، ويُذَر عليه وزن نصف درهم دارصيني مسحوقًا ناعمًا، ويُمسح جوانب القِدْر بخِرقة نظيفة ثم يُرفع.

خشخاشية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم الأحمر مُشرَّحًا صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة الطرية ويُلقى فيها حتى يتعرق، ويُذَر عليه نصف درهم ملح ومثله كُسْفَرَة يابسة مسحوقة، ثم يُغمر بماء فاتر، فإذا غلى كُشطت رغوته، ثم يُجعل فيه عود دارصيني منحوتة رقيقًا وقليل زنجبيل مدقوقًا ناعمًا، ثم يُمرق برطل ونصف رطل ماء حار ويُلقى عليه مائة وخمسون درهمًا سكرًا وعسلًا، فإذا أفحل السكر نُثر عليه كف سميذ خشخاشي، ويُحرَّك جيدًا حتى ينضج وينعقد، ثم يُلقى عليه ثلاثون درهمًا خشخاشًا طريًّا «فإذا تعذَّر فخشخاشًا يابسًا مدقوقًا بعد سلقه»، ويُحرَّك حتى يختلط، ثم يُصبغ بالزعفران، ويُرَش على رأس القِدْر يسير ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وتُرفع.

عُنَّابية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم الأحمر مُشرَّحًا خفيفًا قطعًا صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة الطرية ويُخرج حَمُّها، ويُلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق، ويُرمى عليه نصف درهم ملح ومثله كُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا، ثم يُغمر بماء فاتر، ثم يؤخذ لحم أحمر فيُدَق ناعمًا ويُنقَّى من العروق والغضاريف، ويُرمى عليه شيء يسير من الأبازير المعروفة، ثم يُعمل منه كبب على قدر العُنَّاب، وفي جوف كل واحدة فستقة مقشورة وتُرمى في القِدْر، ثم إذا انسلق نصف سلقة ديف زعفران بماء ورد ثخينًا، وأُخرجت تلك الكبب وجُعلت فيه، فإذا انصبغت أعيدت إلى القِدْر، فإذا قارب النضج ذُرَّ عليه درهم دارصيني وزنجبيل مسحوقَين ناعمًا، ورُشَّ عليه قدر عشرة دراهم خلًّا جيدًا، وذر عليه خمسون درهمًا سكرًا، ثم يُلقى عليه كف من العُنَّاب الطري ونصف كف لوزًا حلوًا مُقَشَّرًا ويُصبغ بزعفران، ويُرَش على رأس القِدْر يسير ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على حموة النار ساعة ثم تُرفع.

فالوذجية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم الأحمر صغارًا مستطيلًا، ثم تُسلى الأَلْيَة ويُرمى فيها، ويُعرَّق بملح وزن درهم وكُسْفَرَة يابسة، ويُجعل عليه غمرة ماء وقطعة دارصيني ويُطبخ حتى ينضج، ويبقى اللحم مورَّدًا لا قحلًا، ثم يُلقى عليه سكر مدقوقًا وعسل بحسب الحاجة، ويُصبغ بالزعفران، ويُلقى فيه كف لوز حلو مُقَشَّر، ثم لا يزال يُحرَّك حتى ينعقد، «ومن أرادها شديدة الانعقاد ألقى على الرطلين من السكر أو العسل أوقية أو أقل من النشاء ممروسًا في ماء» ويُترك حتى يهدأ على النار ساعة، ويُصَف عليه السنبوسج المقلوُّ الأبيض المحشو باللوز والسكر، ثم يُرش على رأس القِدْر قليل ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة ثم تُرفع.

بندقية

صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم الأحمر مُشرَّحًا قطعًا صغارًا، وتُسلى الأَلْيَة ويُطرح اللحم الأحمر في الدهن ويُلقى عليه نصف درهم ملحًا ومثله كُسْفَرَة يابسة مسحوقة ناعمًا ويُحرَّك حتى

يتعرق، ثم يُجعل عليه غمرة ماء حارٍّ، ويُرمى فيه أوراق كُسْفَرَة خضراء وكف حِمَّص مقشورًا مرضوضًا، ثم يؤخذ كف حِمَّص مسلوقًا فيُرَض في الهاون، ويُدَق اللحم الأحمر بالأبازير نعِمًا، ويُعمل منه كبب في وسط كل واحدة قليل من ذلك الحِمَّص المسحوق، يُكبَّب كالبنادق ويُلقى في القِدْر، فإذا قارب النضج أُلقيَ عليه وزن درهمين كُسْفَرَة وكمُّونًا وفلفلًا ودارصينيًّا مسحوقًا ناعمًا، ثم يُفرد صفر البيض من بياضه ويُصَفَّف على وجه القِدْر، ويُرَش عليها يسير ماء ورد، وتُمسح جوانبها بخِرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة وتُرفع.

مقرصة

صنْعتها: أن يؤخذ اللحم الأحمر ويُقطَّع مُشرَّحًا، ثم يُدَق ناعمًا بالأبازير المعروفة ويسير ثوم، وتُسلى الأَلْيَة الطرية ويُرمى حَمُّها، ويُعمل من ذلك اللحم أقراص وتُلقى في الدهن حتى تتورد، ثم يُطرح عليها غمرها ماء، فإذا غلى ونضج ونشف الماء عنه وعاد إلى دهنه نُثر عليه يسير كمُّون وكُسْفَرَة ودارصيني مدقوقة ناعمًا، ثم يُترك حتى يهدأ على النار ساعة ويُرفع.

فستقية

صنْعتها: أن تؤخذ صدور الدجاج فتُسلق في ماء ويسير ملح نصف سلقة، ثم تُنشَّف منه، ويُزال اللحم من على العظام ويُنسل حتى يبقى كالخيوط، ويعاد إلى القِدْر، ويُصَف عليه غمرة ماء، ثم يؤخذ قدر الحاجة من الفستق المقشور فيُرَض في الهاون، ويُلقى في القِدْر ويُحرَّك، ثم يُغلى عليه، فإذا قارب النضج أُلقيَ عليه وزن مثلَي الفستق سكرًا، ثم لا يزال يُحرَّك حتى ينعقد ويُرفع.

كردية

صنْعتها: أن يؤخذ خروف رضيع مسموط، يُغسل نظيفًا، ثم يُقطَّع على مفاصله ويُسلق في ماء ويسير ملح وعود دارصيني، فإذا نضج أُخرج من القِدْر ونُشِّف من الماء، ثم يؤخذ من الشَّيْرَج الطري قدر ويُترك في مقلى برام أو نحاس مُبيَّض، فإذا غلى الشَّيْرَج طُرح

عليه مغرفة من الماء الذي سُلق فيه الخروف، ثم يؤخذ ذلك اللحم فيُنحَّى من العظام ويُشَظَّى، ثم يُترك في المقلى ويواصل تحريكه حتى يتعرق.

ثم يُنثر عليه الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والفلفل والدارصيني المسحوقة ناعمًا ويُترك على نار هادئة مغطى الرأس حتى يهدأ ساعة ثم يُرفع.

قلية الشواء

صنْعتها: أن يؤخذ الشواء البارد البائت ويُقطَّع صغارًا ويؤخذ الشَّيْرَج الطري فيُلقى في المقلى حتى يغلي، ثم يُطرح الشواء عليه، فإذا ذاب دهنه أُلقيَ عليه كُسْفَرَة وكمُّون ودارصيني مسحوقة ناعمًا، ومن أرادها محمَّضة رشَّ عليها يسيرًا من خل مصبوغ بزعفران وصفَّ على وجهها عيون البيض، ومن أراد جعل عوض الخل ماء ليمو ولا يترك عليه بيضًا، وتُترك على النار وهي لينة ساعة حتى تهدأ ثم تُرفع.

٣

فصل في طبائخ الدجاج

وأما طبائخ الدجاج فإنها إذا سُلقت قُطِّعت على مفاصلها، وعُرِّقت في الشَّيْرَج الطري بالكُسْفَرَة اليابسة والمُصْطَكَى والدارصيني، فإذا كانت من الحوامض مُرقت بعد التعريق إما بماء السُّمَّاق أو حَبِّ الرمان أو ماء الليمو أو الحِصْرِم أو بكليهما مركَّبين، أو الخل والسكر في الزيرباج، ثم يُدَق اللوز الحلو المقشور ناعمًا ويُرَبَّى بالماء ويُطرح في القِدْر ويُرَش عليه ماء ورد، ويُفرك على رأسه طاقات نعنع يابس، ما عدا الزيرباج فلا يُفرك عليه نعنع، وإن كان مصوصًا عُرِّق في الشَّيْرَج بعد السلق، وطُرح عليه الكرفس والخل مصبوغًا بزعفران، ومن الناس من يُجعل عليها عيون البيض، وإن كان ممقورًا طُرح عليه بعد التعريق خل ومُرِّيٌّ نصفين بالسواء مع شيء يسير من ماء لسلقه، وإن كان مطجَّنًا طُرح عليه شيء يسير من ماء السلق وشيء من المُرِّيِّ العتيق، وإذا رُفع عن النار عُصر عليه ماء الليمو الطري، ويكون قبل ذلك قد طُجِّن بالشَّيْرَج حتى تورَّد، وإن كان مقلوًّا طُجِّن بالشَّيْرَج والقلي عليه شيء يسير من ماء سلقه، وجُعلت عليه عيون بيض، وإن كان أسفيذباجًا، فإذا سُلق الدجاج بالمُصْطَكَى والدارصيني والملح، دقَّ اللوز الحلو ناعمًا ورُبِّي بالماء وطُرح عليه مع كف حِمَّص مقشور منقوع وحلقة شِبِتٍّ وجُعلت عليه

عيون البيض، وإن كانت خشخاشية أو فالوذجية عُرِّقت في الشَّيْرَج، ثم أعيد إليها ماء سلقها، وتساق السياقة المذكورة في الفالوذجية والخشخاشية، وان كانت حلوية عُرِّقت في الشَّيْرَج كما ذكرنا، وأعيد إليها ماء سلقها، وألقيت عليها حوائج الحلوية، وتساق السياقة المشروحة فيها، ولا تخلو طبائخ الدجاج من الكُسْفَرَة اليابسة، ولا يكون فيها البصل ولا الثوم البتة، وهذا منتهى الجهد في صنعة طبيخ الدجاج، فاعرف ذلك.

الباب الرابع

في الهرائس والتنُّوريات وما يجري مجرى ذلك

هريسة

صنْعتها: أن يؤخذ من اللحم السمين ستة أرطال فيُقطَّع قطعًا مستطيلة وتُلقى في القِدْر مغمورة بماء، ويوقد تحتها حتى تقارب النضج، ثم تُخرج فيُزال اللحم عن العظم ويُنسل ويعاد إلى القِدْر، ويؤخذ من الحنطة الجيدة النقية المقشورة المنقَّاة المدقوقة المغسولة أربعة أرطال فتُطرح عليها، ثم يوقَد تحتها وقودًا متصلًا في أول الليل إلى الربع ولا يزال يُحرَّك ثم تُترك على نار جيدة، ويُطرح فيها دجاج مُقطَّع على مفاصله وعيدان دارصيني وتُترك إلى نصف الليل، ثم تضرب ضربًا جيدًا حتى تنعقد انعقادًا سلسًا (فإن شدة الانعقاد عيب فيها) ويُلقى فيها من الملح حسب الحاجة، وإن احتاجت إلى ماء زِيدت ماء حارًّا، وتُترك إلى الفجر ثم يعاد ضربها، ثم تُرفع وتُسلى الأَلْيَة الطرية وتُجعل على وجهها إذا غُرِّقت، ويُلقى عليها أيضًا الكمُّون والدارصيني المدقوقَين ناعمًا كل واحد بمفرده، وتؤكل بالمُرِّيِّ العتيق وماء الليمو الطري، وعملها في التنُّور خير من عملها على كانون.

هريسة الأرز

وتُسمَّى «العرسية»، صنْعتها: أن يُقطَّع اللحم السمين مستطيلًا ويُفعل فيه كما في هريسة الحنطة، إلا أنه يكون عوض الحنطة الأرز المدقوق جريشًا، وإذا طُرح على اللحم سيق السياقة المذكورة في هريسة الحنطة، وإذا غرفت جُعل على وجهها دهن الدجاج المسبوك وذُرَّ عليها السكر.

تنُّورية

«أجودها ما كان بلحم جمل أو عجل»، صنْعتها: أن يؤخذ خمسة أرطال لحم ويُقطَّع أوساطًا، ثم يُغسل ويُلقى في القِدْر وغمرة ماء مع يسير ملح وعود دارصيني ويُغلى ثم تُرمى رغوته، ويُلقى عليه كُسْفَرَة يابسة، ويؤخذ رطلًا حنطة مدقوقة منقَّاة مقشورة فتُغسل وتُلقى في القِدْر ويُلقى عليها طاقات شِبِتّ، ويُعدل ملحها ويُغطى رأس القِدْر، وتُملأ ماء بحيث يبقى منها أربع أصابع وتُحطُّ في التنُّور إلى بكرة، ثم تُرفع وتُعمل تحتها ثردة، ويُذَر عليها الكمُّون والدارصيني المسحوقَان ناعمًا وتُستعمل.

كبيس

وصنْعته: أن يُقطَّع اللحم السمين وسطًا، ويُغسل ويُلقى في القِدْر، وعليه كف حِمَّص وكف حنطة مقشورة وملح حسب الحاجة وعيدان دارصيني وكُسْفَرَة يابسة وكمُّون ومُصْطَكَى وطاقات شِبِتٍّ، ويُكثر ماؤه، ويُجعل مع اللحم أطراف حمَلٍ حوليٍّ، وتُحطُّ القِدْر في التنُّور من أول الليل إلى بكرة، وتُرفع، ويُثرد تحتها ثردة يُذَر عليها الكمُّون والدارصيني المسحوقَان ناعمًا وتُستعمل.

سختور

ويسمى «كيبًا»، وصنْعته: أن يُقطَّع اللحم السمين صغارًا، وتؤخذ أجواف الغنم اللطاف وتُغسل بالماء الحار والصابون مرة، وثانية بالماء الحار وورق الأُتْرُجِّ، وثالثة بالماء والملح إلى أن تُنظَّف، ثم يطلى باطنها وظاهرها بالزعفران وماء الورد، ثم يُدَق اللحم الأحمر بالأبازير ويُعمل منه كبب لطاف، وتُلقى على ماء حار حتى تجمد، ثم تُرفع فتُلقى على ذلك اللحم المقطوع، ثم يؤخذ بقدر اللحم مرتين أرز وبقدر ربعه حِمَّص فيُغسل مرات ثم يُخلط باللحم المذكور.

ويُلقى عليه بقدر الحاجة ملح وأعواد دارصيني منحوتة نحتًا رقيقًا، ويُصبغ الجميع بالزعفران، ويُنثر عليه الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والمُصْطَكَى والفلفل والدارصيني والزنجبيل المسحوقة ناعمًا، ومن الناس من يضيف إلى ذلك دجاجًا مسموطًا مُقطَّعًا مفاصله، ثم تؤخذ تلك الأجواف فتُقطَّع وسطًا، وتُحشى من ذلك اللحم، وتُجمع وتُخيَّط

بخيط كتَّان، أو تُخَلُّ بخلال من عود يابس، وتُصفُّ في القِدْر، وتغمر بالماء والملح والأبازير المذكورة، ويُصبغ الماء أيضًا بيسير زعفران، ويُجعل فيه قطع لحم سمين مُشرَّحًا رقيقًا، ويزاد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجة، ثم تجعل في التنُّور، ويُغطى رأسها من أول الليل إلى بكرة، ثم تُرفع وتُستعمل، ومن أرادها بغير أجواف جعل ذلك اللحم والأرز والحِمَّص الموصوف في قِدر ضيقة الرأس وتركه في التنُّور والماء أكثر منه بأربع أصابع، فإذا غلى غلية حُرِّك، ويُغطى رأس القِدْر وتُترك في التنُّور إلى بكرة، ثم تُرفع.

طفشيل

صنْعته: أن يُقطَّع اللحم السمين قطعًا مستطيلة، ثم يُطرح في القِدْر، ويُجعل عليه غمرة ماء، ثم إذا غلى أُزيلت رغوته، ويؤخذ الباذنجان فيُقشَّر من قشره الأسود، ويُقطَّع شيء يسير من بصل وكُرَّاث كبار نبطي، وإن لم يكن أوان الباذنجان جُعل عوضه الجزر مُقَشَّرًا مُقطَّعًا قطعًا مستطيلة، ثم يُلقى عليه من الكرفس الطري حسب الحاجة وطاقات نعنع طري، ويزاد بقدر الماء خلٌّ، ويُلقى فيه المُصْطَكَى والكُسْفَرَة والدارصيني والفلفل والزنجبيل مسحوقًا كله ناعمًا سوى الدارصيني، ويُصبغ بالزعفران، ويُجعل في التنُّور، ويُغطى رأس القِدْر إلى بكرة ثم تُرفع.

أكارع

الأكارع تُتخذ من حمَلٍ حوليٍّ، فتُغسل نظيفًا، وتُجعل في القِدْر وعليها من الماء ما يغمرها ثلاث دفعات، ويُترك عليها كف حِمَّص مقشورًا وملح بقدر الحاجة، ومُصْطَكَى وكُسْفَرَة يابسة وكمُّون مدقوقة ناعمًا وقطع دارصيني، وتُجعل القِدْر في التنُّور من أول الليل إلى بكرة مغطاة الرأس، ثم تُرفع وتُستعمل.

عدس تنُّوري

يُقطَّع اللحم السمين قطعًا مستطيلة، ويُجعل في القِدْر، ويُلقى عليه السلق مغسولًا، ويؤخذ العدس فيُنقى ويُغسل ويُجعل في القِدْر، وتُملأ ماء بحيث يبقى منها أربع أصابع، وتُترك في التنُّور، ويُغطى رأسها إلى بكرة، ثم تُرفع ويُلقى فيها الكُسْفَرَة والكمُّون، ويُدَق شيء

من الثوم ويُلقى فيها، ثم يُذَر على وجهها الدارصيني المسحوق ناعمًا، وتؤكل بماء الليمو الطري، وإن لم يكن أوانه فالليمو المملوح.

سِكْبَاج تنُّوري

هذا يُعمل بأن يُقطَّع اللحم ويُلقى في القِدْر، وتُجعل معه الأبازير والتوابل، ويُحَل الدِّبس بالخل، ويُصبغ ذلك جميعه بالزعفران، ثم يُعدل ملحها وتُحَط في التنُّور مغطاة الرأس من أول الليل إلى بكرة، ثم تُرفع.

الباب الخامس

في المطجَّنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يناسبها

مطجَّن

يؤخذ جديٌ رضيع فيُسمط، ثم يُغسل جيدًا، ويُقطَّع على مفاصله، ثم يُسلق في الخل، ويُنَشَّف بعد سلقه ويُقلى في الشَّيْرَج الطري، ويُجعل عليه كُسْفَرَة يابسة وكمُّون ودارصيني، الجميع مسحوقًا ناعمًا، فإذا تورَّد أُخرج من المقلى وجُعل في المُرِّيِّ العتيق، ثم يُنثر عليه الكُسْفَرَة والدارصيني المسحوقَان ناعمًا، ويُعصر فوقه ماء الليمو الطري ويُرفع.

مطجَّن ناشف

يُسلق جديٌ مُقطَّع على مفاصله في الخل، ويُقلى بالشَّيْرَج، ويُنثر عليه الكمُّون والكُسْفَرَة والدارصيني المسحوقة ناعمًا، ومن أراده ساذجًا سلقه بالماء، وقلاه بالشَّيْرَج، ونثر عليه الأبازير المذكورة حسب.

مصوص

يؤخذ جديٌ رضيع فيُسمط، ويُقطَّع على مفاصله، ويُسلق نصف سلقة بالماء، ثم يُخلع الشَّيْرَج الطري في القِدْر، وتُخرط أوراق الكرفس وتُلقى في الشَّيْرَج، فإذا تعرَّق يُطرح

الجديُ في القِدْر، ويُلقى فوقه من الخل الجيد ما يغمره، ثم يُصبغ بالزعفران، ويُترك على النار حتى يهدأ، ويكمل نضجه ويُرمى عليه شيء يسير من مُصْطَكَى، ثم يُرفع.

مقلوبة

يؤخذ اللحم الأحمر فيُشرَّح، ثم يُدَق بالساطور، ويُحوَّل إلى الهاون فيُدَق ناعمًا مهما أمكن، ويؤخذ السُّمَّاق الحديث فيُسلق بماء، ثم يُصفَّى بعد أن يُمرس جيدًا، ويُجعل ذلك اللحم المدقوق فيه، ويُسلق إلى أن ينضج ويشرب ماء السُّمَّاق جميعه، ويكون الماء غمره مرتين، ثم يُرفع من القِدْر، ويُرَش عليه يسير ماء ليمو، ويُبسط حتى ينشف، ثم يُذَر عليه من الأبازير المدقوقة ناعمًا الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والفلفل والدارصيني، ويُفرك عليه طاقات نعنع يابسة، ويؤخذ الجوز فيُدَق جريشًا ويضاف إليه، ويؤخذ البيض فيكسر ويُلقى عليه، ويُخلط به جيدًا، ثم يُعمل أقراصًا تُقلى بالشَّيْرَج الطري في مقلًى لطيف حديد أو نحاس، فإذا نضج وجهٌ منها أُقلب الوجه الآخر، ثم تُرفع.

سنبوسج

وأما السنبوسج فهو أن يؤخذ اللحم الموصوف في عمل المقلوبة ويُقطَّع الخبز الرقيق المتَّخَذ لذلك، ويُحشى باللحم المذكور بعد أن يُقطَّع سيورًا ويُعمل مُثَلَّثًا، ثم يُلصق بيسير عجين، ويُلقى في الشَّيْرَج ثم يُرفع.

وأما الذي يُسمَّى «المكَلَّل» فهو أن يُحشى عوض اللحم بالسكر واللوز المدقوقَين ناعمًا المعجونَين بماء الورد، أو بالحلواء الصابونية ويُقلى، ومن الناس من يخرجه من الشَّيْرَج فيجعله في الجلَّاب، ثم يرفعه منه ويُتركه في السكر المدقوق ناعمًا المطيَّب بالمسك والكافور لمن أراده.

مقلوبة الشواء

صنْعتها: أن يؤخذ الشواء البارد فيُدَق بالساطور ناعمًا، ويُجعل عليه الأبازير المعروفة وقلب الجوز، ويساق السياقة المذكورة في عمل المقلوبة بالبيض، ومن أرادها محمَّضة رشَّ عليها يسير ماء ليمو.

مُفَرَّكة

تؤخذ كبود الدجاج وقوانسها فتُغسل وتُسلق في ماء ويسير ملح، ثم تُخرج وتُقطَّع قطعًا صغارًا، ثم تُخلط بمحِّ البيض، ويُجعل عليها من الأبازير الموصوفة قدر الحاجة، وتُقلى في مقلًى بالشَّيْرَج، ويواصل تحريكها، ومن أرادها محمَّضة ترك عليها يسيرًا من ماء الليمو الصافي، وإن أريدت ساذجة لم يُترك عليها ماء الليمو ولا بيض.

بزماورد

صنْعته: أن يؤخذ الشواء الحار الذي قد فتر وهجه ويُقطَّع، ويُجعل عليه ورق النعنع ويسير من خل وليمو مملوح ولب جوز، ويُرَش عليه يسير ماء ورد ويُدَق بالساطور دقًّا ناعمًا، ولا يزال يُسقى خَلًّا إلى أن يشربه جيدًا، ويؤخذ الخبز السميذ الفائق الملبَّب فيُخرج لبابه، ثم يُحشى من ذلك الشواء حشوًا جيدًا، ويُقطَّع بالسكين قطعًا متوسطة مستطيلة، ويؤخذ مركن فخَّار يُبَلُّ بالماء ويُنشَّف، ويُرَش فيه ماء ورد، ثم يُفرش فيه نعنع طري، ويُعبَّى فيه بعضه فوق بعض، ثم يُغطَّى أيضًا بشيء من النعنع ويُترك ساعة ويُستعمل، ويؤكل أيضًا بائتًا فيكون طيِّبًا.

بيض مطجَّن

يؤخذ البيض المسلوق، يُقشَّر ويُقلى في الشَّيْرَج ثم يُنثر عليه الكُسْفَرَة والدارصيني والكمُّون المسحوقة ناعمًا، ثم يُخرج من المقلى فيُجعل في المُرِّيِّ العتيق، ويُذَر عليه من تلك الأبازير. فإن لم يوجد مُرِّيٌّ تُرك في المقلى بعد إخراج البيض منه قليل ماء وملح ودارصيني، فإذا غلى سُكب على البيض المذكور. وقد يُطجَّن على صفة أخرى؛ وهو أن يُقلى عيونًا من غير أن يُسلق ويُرمى عليه شيء من تلك الأبازير ويُرَش عليه المُرِّيُّ.

بيض مصوص

يؤخذ الشَّيْرَج الطريُّ ويُطرح في القِدْر ويُغلى غلية، ثم يُجعل فوقه الكرفس، فإذا تطجَّن ذُرَّ عليه شيء من كُسْفَرَة وكمُّون ودارصيني مسحوقة ناعمًا وقليل مُصْطَكَى، ثم يُسكب عليه الخلُّ حسب الحاجة، ويُصبغ بيسير زعفران، فإذا غلى حق غليانه كُسر عليه البيض عيونًا، فإذا جمد رُفع.

الباب السادس

في ذكر السُّموك وما يُعمل منها

السمك إما طريٌّ أو مملوح، ونحن نذكر من ذلك ما وقع الاختيار عليه:

١

فصل في السمك الطري وألوانه

سمك مشوي

يؤخذ السمك الطري فيُنحت قشره بالسكين نحتًا جيدًا، ثم يُشق جوفه ويُغسل غسلًا جيدًا، ويُنَشَّف من الماء، ويؤخذ السُّمَّاق فيُدَق ناعمًا ويُرمى حَبُّه، ويؤخذ مثل نصفه سعترًا يابسًا ويُدَق أيضًا، ومثل ربعه ثومًا مُقَشَّرًا مدقوقًا ناعمًا، ويؤخذ مثل نصف الجميع لُبَّ جوز فيُدق، ويُخلط الجميع، ويُنشر عليه شيء من الكُسْفَرَة والدارصيني والكمُّون والمُصْطَكَى مسحوقة ناعمًا، ويعجن بالشَّيْرَج الطري ويُعدل ملحه، ويُطلى السمك بالشَّيْرَج والزعفران المداف بماء الورد باطنه وظاهره، ويُحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف، ويربط بخيوط كتَّان قوية ويُجعل في سيخ حديد، ويُحط في التنُّور على نار هادئة غير ملتهبة، ويُغلى رأسه بقدر إلى أن يُعلم نضجه، ثم يُرفع ويؤكل حارًّا وباردًا.

سمك مقلو

تؤخذ سمكة طرية فتُشق وتُغسل غسلًا جيدًا، ثم تُقطَّع قطعًا متوسطة، ويُدَق الثوم والسعتر والأبازير المعروفة وتُحشى بها، ثم تطوى القطعة على غير ذلك الحشو، وتُصبغ بالزعفران، وتُقلى بالشَّيْرَج الطري، ثم تُخرج بعد نضجها من المقلى فتُجعل في المُرِّيّ العتيق، ومن الناس من يجعل منها شيئًا محشوًّا بحشو السمك المشوي كما وصفنا.

سمك مسكبج

يُقطَّع السمك الطري أوساطًا، ويُقلى بالشَّيْرَج ويُرمى عليه كُسْفَرَة يابسة صحاحًا قدرًا يسيرًا، ثم يُرمى في خلٍّ خمرٍ صُبغ بالزعفران وفيه أوراق كرفس.

سملك ممقور

يُقطَّع وسطًا ويُغسل ويزعفر ويُقلى بالشَّيْرَج، ويُجعل عليه أظفار الطِّيب مدقوقة ناعمًا، ثم يُجعل في خل ومُرِّيٍّ، ويكون المُرِّيُّ ضعفَي الخل.

مالح ناعم

صنْعته: أن يؤخذ شبوط طري فيُشق جوفه ويُخرج ما فيه، ثم يُغسل جيدًا ويُنَشَّف من الماء، ويُملَّح تمليحًا كثيرًا جيدًا، ويُلَف في قطعة كساء، ويدرج، ثم يُحَط في غرفة أو موضع حار لا يعبُره هواءٌ نصف نهار أو أقل أو أكثر، وليكن نهار صيف، واعتبار صلاحه بأن يُمسَّ بالأصبع، فإن كان لحمه قد لان من تحت جلده أُخرج من الكساء وغُسل غسلًا جيدًا، ويُداف الزعفران بماء الورد ويُطلى جميعه باطنًا وظاهرًا، ثم يؤخذ الكمُّون والكُسْفَرَة والدارصيني المدقوقة ناعمًا مع شيء من أظفار الطِّيب، ويُشَق فيه شقوق دقاق، ويُجعل فيها من ذلك، ويُذَر في جوفه منه أيضًا، ثم يُجعل في مقلى نحاس مُبيَّض أو برم، ويُسكب عليه من الشَّيْرَج ما يغمره، ويُترك في تنُّور على نار هادئة، ويُغطى رأسه، فإذا شرب الشَّيْرَج ونشف عنه وتورَّد رُفع، وهو يؤكل حارًّا وباردًا، وقد يؤكل مع الباذنجان المقلوِّ ومع الكامخ الريجال.

٢

فصل في السمك المملوح وألوانه

من ذلك:

سمك مقلو بخلٍّ ورهشي

صنْعته: أن يؤخذ السمك المملوح فيُغسل بالماء غسلًا جيدًا، ثم يُنشَّف ويُقلى بالشَّيْرَج، ويُطرح عليه في المقلى كف كُسْفَرَة يابسة صحيحة، ثم يؤخذ من الخل الجيد قدر الحاجة ويُجعل على الرهشي، ويداف باليد، ويُسقى من الخل قليلًا قليلًا قليلًا حتى يبقى له قوام حسب الإرادة من الرِّقَّة والثخانة، ومَن أحب جعل فيه شيئًا من الخردل المدقوق ناعمًا، وقد يُعمل بغير ذلك، ثم يُخرج المالح من المقلى حارًّا فيُترك فيه، ويُسكب عليه ما يبقى من المقلى من الشَّيْرَج مع الكُسْفَرَة المذكورة، ويُنثر عليه كمُّون وكُسْفَرَة ودارصيني، مدقوقة ناعمًا وجوز، ويؤكل حارًّا وباردًا.

مالح بلبن

يؤخذ السمك المملوح فيغسل، ويُقطَّع على ما وصفنا، ويُقلى بالشَّيْرَج، ويُخرج حارًّا فيُطرح في لبن قد جُعل فيه الثوم المدقوق، ويُنثر عليه الكمُّون والكُسْفَرَة ودارصيني مدقوقة ناعمًا ويؤكل حارًّا وباردًا.

مالح مقلو ساذج

يُقلى بالشَّيْرَج وتُنثر عليها الأبازير المذكورة المدقوقة ناعمًا.

مالح مكزبر

يُقلى السمك المملوح بعد غسله بالشَّيْرَج الطريِّ، ومعه الكُسْفَرَة، ويُخرج حارًّا فيُطرح في الخل المصبوغ بزعفران.

مالح بخلٍّ وخردل

يُقلى بالشَّيْرَج كما وُصف، ويُخرج من المقلى ويُترك في خل قد جُعل فيه الخردل المدقوق ناعمًا، وشيء من الكُسْفَرَة المدقوقة ناعمًا، ويُصبغ الخل بيسير من الزعفران.

٣

فصل في الطِّرِّيخ وما يُعمل منه

الوصف المشهور بين الناس أن يُقلى بشَيْرَج، وتُكسر عيون البيض عليه، ومن ألوانه:

مقلوبة الطِّرِّيخ

يؤخذ الطِّرِّيخ فيُقلى بالشَّيْرَج، ثم يُخرج فيُجعل في صحن حتى يبرد، ثم تُقطَّع رءوسه وأذنابه، وتُخرج سلسلته، وتُنقَّى عظامه وشوكه، ويبالَغ في تنقيته مهما أمكن، ويُفَت لحمه ويُشظَّى، ثم يُذَر عليه الكُسْفَرَة اليابسة والكمُّون والكراويا والدارصيني، ويُكسر البيض ويُرمى عليه، ويُخلط به خلطًا جيدًا، ثم يُغلى بالشَّيْرَج في مقلى المقلوبة كما تُقلى المقلوبة حتى يتورَّد جانباه ويُرفع.

مُفَرَّكة

وهي أن يُقلى الطِّرِّيخ، ويُنظَّف من العظام كما ذكرنا، وتُذَر عليه الأبازير، ويُكسر فوقه البيض، ويُقلى بالشَّيْرَج في مقلًى كبير، ولا يزال يُحرَّك حتى يتورَّد مثل المُفَرَّكة التي تقدَّم ذكرها.

طِرِّيخ مَحْسِيٌّ

يُقلى الطِّرِّيخ بالشَّيْرَج، وتُنقَّى عظامه كما تقدَّم، وتُرمى عليه الأبازير، ثم يؤخذ الخل الجيد ويُداف بالرهشي كما تقدَّم في عمل المالح، ويُجعل في المقلى شَيْرَج، ويُعاد الطِّرِّيخ

إليه، ويُرمى عليه كف كُسْفَرَة صحاحًا، ثم يُقلى قليًا ثانيًا، ويُلقى في الخل والرهشي، ويُترك في المقلى يسير من الشَّيْرَج ويُخلع ويُسكب عليه، ومن أحبَّ أن يجعل عليه لبَّ جوز وسمسمًا مقشورًا فعل.

الباب السابع

في المُخلَّلات والأصباغ والمطيِّبات

١

وهي أنواع كثيرة تُستعمل بين الأطعمة لتُغسل دهانتها من الفم وتُشهِّي وتهضم الطعام وتُمْرِي الآكل، نذكر منها ما وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول:

نعنع مُخلَّل

يؤخذ النعنع الطري الكبار الورق فيُنظف ورقه من عيدانه ثم يُغسل ويُنَشَّف في الظلِّ، ويُذَر عليه الأفاويه الطيبة، ومَن أحب أن يضيف إليه ورق الكرفس وأسنان ثوم مُقَشَّر فعل، ويُجعل في بَرْنِيَّة زجاج ويُغمر بالخل الجيد، ويُصبغ بيسير زعفران، ويُترك إلى أن يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدَّته ويُستعمل.

باذنجان مُخلَّل

يؤخذ الباذنجان الأوساط، فتُقطَّع نصف أقماعه وورقه، ثم يُسلق نصف سلقة في ماء وملح، ويُرفع ويُنَشَّف من الماء، ثم يُشق صليبًا ويُحشى بورق الكرفس الطريِّ وطاقات

يسيرة مع نعنع وأسنان ثوم مُقَشَّرة، ويُعبَّى بعضه على بعض في بَرْنِيَّة زجاج، ويُذَر عليه شيء من الأفاويه وأظفار الطِّيب مسحوقة ناعمًا، ويُغمر بالخل الجيد إلى أن يستحكم نضجه ويُستعمل.

لفت مُخلَّل مُحلًّى

يؤخذ اللفت الأوساط ويقشَّر، ثم يُقطَّع قطعًا صغارًا، ثم يُذَر عليه يسير ملح، وشيء من أظفار الطِّيب والأفاويه، ويُمعك باليد معكًا جيدًا، ثم يؤخذ قدر الحاجة من الخل ويُجعل في كل رطل أوقيتان من العسل، ويُصبغ بقليل زعفران، ويُجعل على اللفت غمرة من الخل والعسل، ويُحَط في بَرْنِيَّة زجاج، ويُسَدُّ رأسها إلى أن ينضج ويُستعمل، وأما ما لم يُحلَّ فإنه يُقطَّع ويُسلق في ماء وملح سلقةً خفيفة، ويُذَر عليه شيء من أظفار الطِّيب ويُغمر بالخل، فإذا نضج استُعمل.

باذنجان مَحْشِيٌّ

صنْعته: أن يؤخذ الباذنجان فتُقطَّع أقماعه وورقه ويُسلق في ماء وملح سلقةً خفيفة، ثم يُخرج ويُنَشَّف من الماء ويُقطَّع قطعًا صغارًا، ويُذَر عليه يسير ملح، وشيء من الأفاويه وأظفار الطِّيب، ثم يؤخذ حَبُّ رمان جيد فيُدَق ناعمًا، ويُمرش بخلٍّ جيد، ويُصَفَّى ويُرمى بثُفْلِه، ويُجعل ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويُخلط به، ثم يؤخذ لُبُّ جوز ولوز فيُدَق جريشًا ويُجعل معه سمسم مقشورًا ويُحمَّص، ثم يُجعل في دست نحاس قليلُ شَيْرَج، فإذا غلى أُلقيَ عليه اللوز والجوز والسمسم وحُرِّك تحريكة، ثم يُلقى على ذلك الباذنجان مع الشَّيْرَج، ويُحَط في بَرْنِيَّة زجاج ويُذَر على رأسها شيء من أظفار الطِّيب المسحوقة ناعمًا ثم يُستعمل بعد أيام.

وأما الخيار والقثاء والبصل وغير ذلك مما يراد تخليله فإنه يُجعل في الخل حسب، حتى يلين وينضج ويُستعمل.

٢

فصل في الصباغ

باذنجان بلبن

يؤخذ الباذنجان الأوساط فتُقطَّع أوراقه ونصف أقماعه ويُسلق في ماء وملح نصف سلقة، ثم يُرفع ويُنَشَّف جيدًا ويُطرح في اللبن والثوم، ويُخلع الشَّيْرَج الطري بيسير من كمُّون وكُسْفَرَة ويُلقى عليه، ويدور عليه شيء من أظفار الطِّيب والشونيز ويُستعمل.

قرع بلبن

يؤخذ القرع ويقشَّر ويُرمى لُبُّه وحَبُّه ويُقطَّع صغارًا، ثم يُسلق في ماء وملح حتى ينضج، ويُخرج من الماء وينشف، فإذا نشف جُعل في اللبن الفارسي الذي قد خُلط معه الثوم المدقوق ناعمًا، ويُذَر عليه الشونيز ويُستعمل.

سلق بلبن

يؤخذ السلق الكبار الأضلاع، تُقطَّع أطراف ورقه ويُقطَّع قطعًا مقدار شبر ويُغسل، ثم يُسلق في ماء وملح حتى ينضج، ثم يُنشَّف من الماء ويُجعل في اللبن الفارسي والثوم، ويُذَر عليه شيء من الشونيز ويُستعمل.

شيراز ببقول

هو صباغ طيب يُشهِّي ويُمْرِي. وصنْعته: أن يؤخذ النعناع والكرفس وكُرَّاث البقل، فيُخرط ورق الكرفس والنعنع، ويُقطَّع الجميع بالسكين صغارًا ويُدَق في الهاون، ثم يُخلط بالشيراز خلطًا جيدًا ويُذَر عليه يسير ملح قدر الحاجة، وخردل مدقوقًا، ويُذَر على وجهه لُبُّ جوز مدقوقًا جريشًا ويُستعمل.

وإن لم يوجد الشيراز كان عوضه اللبن الماست، يُصَفَّى من الماء الذي يكون فيه ويُخلط معه يسير لبن حامض ويُعمل.

إسفاناخ مطجَّن

يؤخذ الإسفاناخ فيُقطَّع أسفل عروقه ويُغسل، ثم يُسلق في ماء وملح سلقةً خفيفة، ويُنَشَّف من الماء، ثم يُخلع الشَّيْرَج ويُطرح فيه، ويُحرَّك إلى أن تفوح رائحته، ثم يُدَق يسير ثوم ويُجعل فيه، ويُذَر عليه كمُّون وكُسْفَرَة يابسة ودارصيني مدقوقة ناعمًا ويُرفع.

٣

فصل في المطيِّبات

من ذلك:

كامخ ريجال

يُعمل منه أصناف على قانون واحد، ويختلف بحسب ما يُترك فيه من الحوائج. وصنْعته: أن يؤخذ أولًا ظرف يقطين كبير يابس، قد نُظِّف جميع ما في جوفه من شحمه وحَبِّه، فيُنقع بالماء ساعتين، ثم يُنشَّف جيدًا ويُترك فيه خمسة أرطال لبنًا حامضًا، وعشرة أرطال لبنًا حلوًا، ورطل ونصف رطل ملحًا مسحوقًا ناعمًا، ويُحرَّك، ثم يغطَّى رأسه ويُترك أيامًا في الشمس الحارَّة، ويُبدأ في عمله في حزيران أول القيظ.

ثم يُطرح عليه بُكرةَ كل يوم ثلاثةُ أرطال لبن حلو ويُحرك بكرةً وعشية، وكلما نقص زِيد لبنًا إلى أول آب، ويؤخذ ورق نعنع وشونيز وأسنان ثوم مُقَشَّرة، تُطرح فيه، ويحرَّك، ويزاد لبنًا حلوًا عند نقصانه على العادة إلى نصف أيلول، ويُغطى رأسه إلى أول تشرين، ثم يُرفع من الشمس حتى يجمد ويُستعمل.

وأما أنواعه فمنه ساذج لا يُجعل فيه حوائج البتة، ومنه لون آخر يُجعل فيه شونيز وثوم، ولون آخر يُجعل فيه أوراق الورد الأحمر اليابسة مقطوعة الأقماع.

زيتون مبخَّر

يؤخذ الزيتون عند إدراكه، فمن أحبَّ أخَذه أخضر، ومَن أحب أخَذه أسود، والأخضر للبخور أطيب، فيُرضُّ ويُجعل عليه ملح بقدر الحاجة، ويقلَّب في كل يوم إلى أن تزول

مرارته، ثم يُجعل على طبق من عيدان مشبك يومًا وليلة حتى ينشف من المائية التي فيه، ثم يُدَق الثوم المُقَشَّر والسعتر اليابس ناعمًا ويؤخذ منه قدر درهم، ونواة زيتونة، وقطنة مغموسة في الشَّيْرَج، وقدر درهمٍ لُبُّ جوز، ويُترك على نار هادئة، ويُجعل ذلك عليها، ثم يُجعل الطبق المشبك الذي فيه الزيتون على كانون قد طُرح فيه هذا البخور الموصوف ويُسَد بابه، ويُطبق على الزيتون قدح أو طبق لئلا يخرج البخار منه، ويحرَّك مرارًا حتى يدور البخور فيه، ويبقى نهارًا كاملًا، ثم يُرفع ويُطرح عليه شَيْرَج ولب جوز مدقوقًا جريشًا، وسمسم مقشورًا محمَّصًا، وثوم، وسعتر مدقوقًا ناعمًا، ويُخلط بذلك جميعه جيدًا، ويُترك في بَرْنِيَّة زجاج أو فخَّار مدهونة أيَّامًا مغطًّى، ثم يُستعمل.

خل وخردل

يؤخذ اللوز الحلو فيُقشَّر، ويُدَق ناعمًا، ثم يُربَّى بالخل الثقيف حتى يَرِقَّ، ويُدَق الخردل ويُخلط به حسب الإرادة مع يسير من أظفار الطِّيب ويُستعمل.

ملح مطيَّب

يؤخذ الملح الأندراني الحجارة الكبار، ويُجعل في جرَّة فخَّار جديدة يُسدُّ رأسها، ثم تُترك في تنُّور حار يومًا كاملًا ثم تُخرج منه، فإذا برد طُحن ناعمًا، ثم تؤخذ الكُسْفَرَة والسمسم والشونيز والشهدانج، والخشخاش والكمُّون والرازبانج، وورق الحلتيت، يُحمَّص الجميع ويُخلط به، وقد يُصبغ الملح بعد طحنه بأن يُجعل في ماء فيه زعفران يومًا وليلة.

ثم يُنشَّف من الماء ويعاد طحنه وقد يُصبغ كذلك بماء السُّمَّاق أو بالسليقون، ومن أراده أخضر بماء السلق.

باقلي بخلٍّ

يؤخذ الباقلي الأخضر عندما يخشن فيُقشَّر قشره الفوقاني، ثم يُسلق في ماء وملح إلى أن ينضج وينشف، ويُصب عليه شيء من الشَّيْرَج، ثم يُجعل عليه غمره خلًّا جيدًا ويُستعمل.

الباب الثامن

في الجواذب والأخبصة وما يجري مجراها

١

جواذب الخبز

يؤخذ لباب الخبز المختمر فيُنقع في ماء أو في لبن حليب حتى يربو، ويُجعل تحته وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعمًا، ويُصبغ بالزعفران، ويُترك على النار إلى أن تفوح رائحة نضجه ويُحرَّك، ثم يُرفع ويُذَر عليه عند غرفه السكر المطيَّب المسحوق ناعمًا.

جواذب القطائف

تؤخذ القطائف المحشوة باللوز والسكر المقلو، فتُعبَّى في دست بين رقاقتين، وتُجعل تحت الدجاج، ويُجعل بين كل ساقين سكر ولوز مُقَشَّرًا مدقوقًا ناعمًا مطيَّبًا كحشو القطائف، ويُصب عليه الشَّيْرَج الطري، ومن أراد جعل عليه لبنًا حليبًا وزاده سكرًا، فإذا نضج وفاحت رائحته رُفع «ومن الناس من يجعل عوض اللوز ودهنه الجوز ودهنه.»

جواذب خبز القطائف

يؤخذ من خبز القطائف حسب الحاجة ويُرَش في الدست قليل ماء ورد، ويُبسط فيه الخبز سافات، بين كل سافَين اللوز والسكر أو الفستق المدقوق ناعمًا، ويُرَش عليه ماء ورد، فإذا كمُل الخبز في الدست صُبَّ عليه قليل شَيْرَج طري، وغمر بالجلَّاب، ثم يُعلَّق

عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران، فإذا نضج رُفع، وقد يُعمل بالقطائف الصغار المحشوة على هذا الوجه.

جواذب الخشخاش

يؤخذ من السكر النقي رطلان فيُعمل جلَّابًا رقيقًا، ثم يُطرح عليه قدر ربعه سميذًا ونصف ربعه خشخاشًا، ويُصبغ بالزعفران ويُعقد، ومن الناس من يجعل عليه عسلًا، فإذا انعقد جُعل بين رقاقتين، وعُلق عليه الدجاج السمين المزعفر.

جواذب خبيص اللوز

يؤخذ خبيص اللوز ويُعمل على هذا الوصف.

جواذب التمر

يؤخذ من التمر أربعة أرطال «وعشرة أرطال ماء»، ويُجعل في دست ويوقد تحته حتى ينضج، ثم يُمرس باليد مرسًا جيدًا، ويُصَفَّى على مُنْخُل، ثم يردُّ إلى الدست، ويُطرح عليه نصف رطل سكر، وربع رطل عسل، ونصف درهم زعفران، ورطل لباب خبز مفتوتًا، ورطل جوز مُقَشَّرًا، ويُحرَّك حتى يقارب النضج، ويُعبَّى بين رقاقتين، وقد يُزيَّن اللوز فيكون «عصيدة التمر»، وقد يُعمل بغير سكر ولا عسل.

جواذب الرُّطَب

يؤخذ دست نحاس مُبيَّض، فيُرَش فيه قليل ماء ورد، ثم يبسط فيه رقاقة، ويُصَف عليها من الرطب الجَنِيِّ الخاستوي فرشة، ثم يُنثر عليها فستق ولوز مدقوقَين ناعمًا وخشخاش محمَّصًا فرشة، ثم يعاد الرُّطَب وفوقه كما ذُكر إلى أن يبقى من الدست نصفه، وتكون الفرشة الفوقانية من اللوز والفستق، ثم يُسكب عليه قدر نصف رطل جلَّابًا وأوقية ماء ورد قد أُرمي فيه نصف درهم زعفرانًا، ويُغطى برقاقة، ويعلَّق عليه دجاجٌ سمين قد حُشي جوفه بالسكر واللوز والفستق المعجون بماء الورد المطيَّب وزُعفِر باطنه وظاهره، فإذا استحكم نضجه رُفع.

صفة جواذب أُخر

يؤخذ لباب السميذ فيُفرك باليد فركًا جيدًا، ثم يُجعل في دست نحاس مُبيَّض، ويُخلط به اللوز والفستق المدقوقان ناعمًا ويسير من خشخاش محمَّص، ويُصَب عليه أوقية ماء ورد قد ديف به ثلث درهم زعفرانًا، ويُطرح عليه غمره جُلَّابًا، ومن أراد طرح عليه سكرًا أو عسلًا محلولًا، ويُعلَّق عليه دجاج سمين محشو كما تقدَّم ذكره إلى أن ينضج، ويُرفع ويُستعمل.

وطريق تعليق الدجاج على الجواذب هو أن يُعلَّق في التنُّور ويُرصد، فإذا قارب أن يجري دهنه طُرح الجواذب تحته.

٢

فصل في الأخبصة

صفة خبيص

يؤخذ لُبُّ «خبز» سميذ مفروك كالفتيت نصف رطل، وشَيْرَج ربع رطل، يُجعل الشَّيْرَج في دست نحاس مُبيَّض، «ويُغلى» ويُنثر عليه الخبز المذكور قليلًا قليلًا، ويُحرَّك على نار هادئة، ثم يُلقى عليه سكر نقي مدقوقًا منخولًا، ويحرَّك، ويُتْرَكُ رطبًا ويُغرف، ويُنثر عليه السكر، «ومن الناس من يجعل عوض الشَّيْرَج لبنًا حليبًا.»

«صفة أخرى»: يؤخذ رطل شَيْرَج ويُطرح عليه نصف رطل ماء ونصف درهم زعفران، «وربع رطل من الدقيق السميذ»، ويداف بأوقية ماء ورد، ورطل عسل في موضع واحد، «ويُغلى» ويُحرَّك بإسطام حتى يُطلِق الدهن، ومن أراد طرح فيه كفًّا من الخشخاش وخمسة دراهم فستق «مُقَشَّر»، ويُغرف ويُجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعمًا.

«صفة أخرى»: يؤخذ رطل شَيْرَج يُجعل عليه من الدقيق السميذ المحمَّص رطل، ويُغلى ويُحرَّك حتى تفوح رائحته، ثم يُطرح عليه ثلث رطل سكرًا محلولًا أو عسلًا أو دِبسًا، ثم يُطبخ بنار هادئة ويُحرَّك بإسطام حتى يقذف دهنه ويُرفع، فإن كان سكريًّا جُعل تحته وفوقه السكر المدقوق المطيَّب بالكافور.

خبيص اللوز

يؤخذ لوز حلو مُقَشَّرًا مدقوقًا ناعمًا رطل، وثلاثة أرطال سكر، يُجعل السكر في دست ويُذَوَّب بأوقيتين ماء ورد، فإذا ذاب وبدأ بالانعقاد طُرح عليه اللوز «المدقوق» وحُرِّك حتى ينضج، ويُغرف، ويُجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعمًا، وقد يُعمل بدقيق فيُجعل على الرطل السكر أوقيتان دقيقًا، ويساق العمل السياقة المذكورة.

خبيص القرع

يُقشَّر القرع وينظَّف من حَبِّه ويُسلَقُ جيدًا، ثم يُجعل على طبق مشبك «حتى ينشف»، ويُسحق في هاون حجر ويُعصر باليد، فإذا طُرح الشَّيْرَج في الدست وغُلي وطُرح بعده الدقيق، طُرح بعد ذلك القرع، ثم يُسقى الجُلَّاب إلى أن ينعقد ويُرفع.

خبيص الجزر

يؤخذ الجزر فيُقشَّر ويُسلق ويُخرج خشبه من جوفه، ثم يُقطَّع صغارًا ويُسحق، ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع.

الباب التاسع

في ذكر الحلاوات وأصنافها

من ذلك:

حلواء يابسة

صنْعتها: أن يؤخذ السكر فيُحل بالماء، ويُغلى إلى أن ينعقد، ثم يُخرج من الدست فيُجعل على بلاطة ناعمة، حتى يفتُر حرُّه، ثم يُضرب بوتد حديد له رأس ناعم، ويُلقى عليه، ولا يزال يُمد باليد ويعاد إلى الوتد كذلك إلى أن يبيض، ثم يُطرح على البلاطة ويُعجن به الفستق، ويُقطَّع سيورًا وشوابير. ومن أراد صبغه ألوانًا بالزعفران أو بالإسرنج، وقد يُلتُّ منه شيء باللوز المُقَشَّر أو بالسمسم أو الخشخاش.

صابونية

عملها أن يُحلَّ السكر، ثم يُرفع من الدست ويُجعل في إناء، ثم يُطرح الشَّيْرَج، فإذا غلى طُرح عليه بعض الجُلَّاب، ولكل رطل سكر أوقية ونصف أوقية عسلًا ويُحرَّك، فإذا قارب الانعقاد ديف النشاء بماء وأُلقيَ عليه وحُرِّك، ثم لا يزال يُسقى باقي الجُلَّاب إلى أن ينعقد، ثم يُطرح عليه لوز مُقَشَّرًا مدقوقًا ناعمًا، فإذا استحكم نضجه غُرِف في صحن، وبُسط ونُثر عليه السكر المدقوق ناعمًا المطيَّب.

فستقية

تُعمل على الوجه المقدَّم ذكره، إلا أنه يُجعل عوض اللوز الفستق، وتُترك على النار فضل ساعة، ثم تُبسط على بلاطة ناعمة، فإذا بردت قُطِّعت شوابير، ونُثر عليها السكر المدقوق ناعمًا، وتُسمَّى أيضًا «المقرضة».

مكشوفة

صنْعتها: أن يؤخذ من السكر واللوز أو الفستق والعسل والشَّيْرَج أربعة أجزاء سواء، يُدَق السكر واللوز ويُخلطان معًا، ويؤخذ من الزعفران قدر ما يصنعه، فيداف بماء ورد، ثم يُطرح الشَّيْرَج في الدست حتى يغلي ويفور، ويُجعل العسل عليه ويُحرَّك إلى أن تظهر رغوته، ويُطرح السكر واللوز على العسل، ويواصل تحريكه على نار هادئة إلى أن يقارب الانعقاد ويُرفع.

لوزينج

يؤخذ رطل سكر فيُسحق ناعمًا، ويؤخذ ثلث رطل لوز مُقَشَّر فيُسحق أيضًا ناعمًا، ويُخلط مع السكر ويُعجن بماء الورد، ثم يؤخذ من الخبز المرقَّق كخبز السنبوسك، وإن كان أرقَّ فهو أجود، فيُبسط الرغيف من ذلك الخبز ويُجعل عليه اللوز والسكر المعجون، ثم يُطوى كالسير ويُقطَّع قطعًا صغارًا ويُصَف، ويُخلع الشَّيْرَج الطريُّ حسب الحاجة، ويُجعل عليه، ثم يُغمر بالجلَّاب الذي قد أُضيفَ إليه ماء الورد، ويُنثر عليه الفستق المدقوق ناعمًا.

فالوذج

يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز، فيُدَق الجميع ناعمًا، ثم يُطيَّب بالكافور، ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف أوقية ماء ورد على نار هادئة ثم يُرفع، فإذا أفترت حرارته طُرح عليه السكر واللوز المدقوق، وعُجن به، فإن احتاج إلى تقوية زِيد سكرًا ولوزًا، ثم يُعجن عجنًا قويًّا ويُعمل منه أوساط ويُطبخ وشوابير وغير ذلك، ثم يُصَف في صحن أو طبق ويُستعمل.

مكفن

يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز أو فستق، فيُدَق الجميع ناعمًا، ويُعجن بماء الورد عجنًا قويًّا، ثم يُطرح في الدست أوقية شَيْرَج، ويُحَل نصف رطل سكر فيُعمل جُلَّابًا، فإذا غلى الشَّيْرَج طُرح عليه ثلث الجُلَّاب، ويواصل تحريكه، ثم يُطرح عليه أوقية نشا مُدافًا بماء، ولا يزال يُحرَّك حتى ينعقد، ثم يُطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد، ويُبسط قطعًا صغارًا مربَّعة قدر الكف، ثم يُجعل عليه شيء من ذلك السكر واللوز والمعجون، ويُلَف على هيئة الأوساط، ثم يُذَر عليه السكر المطيَّب ويُرفع.

برد

صنْعته: أن يؤخذ الدقيق السميذ الفائق ويُعجن رقيقًا ويُترك حتى يختمر، ثم يُنصب الدست على النار ويُجعل فيه شَيْرَج، فإذا غلى غُرِف من ذلك العجين نقطة من الشَّيْرَج جمدت، وكلما نضج شيء بعد شيء غُرِف بمشبكة أخرى حتى ينشف من الشَّيْرَج، ويؤخذ قدر الحاجة عسل فيذوب بماء ورد ويُجعل على النار حتى يغلي ويصير له قوام، ثم يُنزل من على النار ويُساط وهو في الدست حتى يبيضَّ، ثم يُرمى البرد عليه، ويُجعل على بلاطة ناعمة مدهونة، ويجمع على هيئة القالب، ثم يُقطَّع قطعًا ويُستعمل.

سمك وأقراص

يؤخذ رطل ونصف رطل سكر ونصف رطل لوزًا حلوًا، مقشورًا، فيُدَق ناعمًا ويُطيَّب بيسير من المسك، ويؤخذ من العسل الجيد النقيِّ نصف رطل، فيُجعل في الدست مع أوقية ماء ورد حتى يغلي ويُرمى رغوته، ثم تداف أوقية نشا بماء ورد تُجعل على العسل، ويُحرَّك ساعة حتى يبدأ بأن يصير له قوام، ثم يُلقى عليه السكر واللوز المدقوق، ويُضرب بإسطام ضربًا جيدًا حتى ينعقد، ثم يُنزل من على النار ويُترك على بلاطة ناعمة حتى تفتُر حرارته، ثم يُعمل منه سمك وأقراص في قوالب من خشب منقوشة قد عُملت لذلك بالقصد، ويُصَف السمك في صحن والأقراص من حوله، وقد يُعمل من هذا دجاج وخرفان وغير ذلك من التماثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد، وقد يؤخذ الفستق المقشور فيُجعل على وجه الأقراص المذكورة، ومن أراد صبَغ السمك بشيء من الزعفران المداف بماء الورد.

الباب العاشر

في عمل الخشكنانج والمطبَّق والقطائف وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

خشكنانج

هو أن يؤخذ الدقيق السميذ الفائق، ويُجعل على كل رطل ثلاثة أواقي شَيْرَج، ويُعجن عجنًا قويًّا، ويُترك حتى يختمر، ثم يُقرَّص مستطيلًا، ويُجعل في وسط كل واحدة بمقدارها من اللوز والسكر الدقيق المعجون بماء الورد المطيَّب «وليكن اللوز مثل نصف السكر»، ثم تُجمَع على العادة وتُخبز في الفرن وتُرفع.

مُطبَّق

يُعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج، إلا أنه يُجعل على كل رطل من دقيقه أربع أواقي شَيْرَج، ويُجعل في وسطه — إذا عُمل أقراصًا وخبزًا منقوشًا بقالب خشب قد عُمل بالقصد — بين كل قرصين قدر الحاجة من الحلواء الساذجة وهي الخالية من اللوز والفستق القليلة الشَّيْرَج.

أرنين وخبز الأبازير

الأرنين: عمله أن يُجعل على الرطل من الدقيق ثلاث أواقٍ من الشَّيْرَج الطري، ثم يُعمل أقراصًا، ويُجعل في جوفها اللوز أو الفستق والسكر المدقوق ناعمًا المطيَّب وتُجمع وتُختم، وليكن لها قالب كالحق، ثم يخبز في الفرن، ومن الناس من يأخذ من التمر قدر الحاجة

فينزع نواه ويعجنه بشيء من ماء الورد والسمسم والخشخاش المحمَّص ويجعله في جوفه.

وأما خبز الأبازير فهو أن يُجعل على الرطل من الدقيق أربع أواقي شَيْرَج، ونصف ربع من السمسم المقشور، ويُعجن جيدًا، ثم يُخبز في الفرن ويُرفع.

أقراص مكللة

صنْعتها: أن يؤخذ من الدقيق الفائق قدر الحاجة، فيُعجن متوسطًا بين الرِّقَّة والثخانة ويُترك حتى يختمر، ثم يؤخذ السكر والفستق فيُدَق هذا ناعمًا، ويُعجن بجلَّاب، ويُطيَّب ويُعمل أقراصًا لطافًا، ويُلَبَّس من ذلك العجين، ويُخبز في الفرن، ويؤخذ نصف رطل سكر ويُذَر على السكر المحلول، ولا يزال يُحرَّك حتى يصير له قوام، ويُفرغ في إناء، ثم تُغمس تلك الأقراص فيه وهو يجمد عليها، ثم يُذَر عليها سكر مدقوقًا ناعمًا مطيَّبًا، وتُترك حتى تبرد وتُستعمل.

قطائف

هي ألوان: فمنها المحشوة، وهي التي تُخبز مستطيلة ويُجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعمًا وتُطوى وتُصَف، ويُلقى عليها الشَّيْرَج والجُلَّاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعمًا. ومنها المقلوة، وهي التي تُخبز أقراصًا ويُجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعمًا المعجون بماء الورد، ثم تطوى وتُقلى بالشَّيْرَج، وتُخرج منه تتغمس في الجُلَّاب وتُرفع. ومنها الساذجة، وهي التي تُجعل في صحن ويُسكب عليها الشَّيْرَج ثم الجُلَّاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعمًا.

أقراص مكررة

يؤخذ دقيق سميذ فيُعجن رقيقًا، ويُترك حتى يختمر، ويؤخذ رطل سكر وثلث رطل جوز، فيُدَق هذا ناعمًا ويُعجن بماء ورد وجُلَّاب قويًّا ويُعمل منه أقراص لطاف، ثم تُلبَّس من ذلك العجين وتُقلى في الشَّيْرَج، وتُخرج منه فتُغمس في الجُلَّاب، وترمَّل في سكر مدقوق، ثم تعاد إلى العجين كذلك ثلاث مرات، ثم يُذَر عليها السكر المدقوق المطيَّب ناعمًا وتُرفع.

فطائر

هي عجين يُعمل رقيقًا، ثم يُقلى بالشَّيْرَج في المقلى أقراصًا، ويُخرج ويغمس في الجُلَّاب ويُذَر عليه السكر.

مبحثرة

يؤخذ لباب الخبز السميذ، ويُفرك باليد فركًا جيدًا، ثم يُخلط معه اللوز والفستق مُقَشَّرَين محمَّصَين مدقوقَين، ويُذَر عليه يسير سكر، ويُخلع الشَّيْرَج ويُلقى عليه، ثم يُغمر بعد ذلك بالجُلَّاب الحار وماء الورد ويُرفع.

لُقم القاضي

هذا اللون يكون في عجينه قوة، وإذا اختمر يؤخذ قدر البندقة فتُقلى في الشَّيْرَج، ثم تُغمس في الجلَّاب، ويُذَر عليها السكر المدقوق ناعمًا.

رُطَب معسَّل

يؤخذ الرُّطَب الجَنِيُّ الفريق فيُبسط في الظل والهواء يومًا، ويؤخذ فيُنزع نواه، ويُجعل عوض كل نواة لوزة مُقَشَّرَة، ثم يؤخذ لكل عشرة أرطال رُطبًا رطلان عسلًا، فيُغلى على النار بأوقيتين ماء ورد ونصف درهم زعفران، ثم يُلقى الرُّطَب فيه ويُحرَّك ساعة، ثم يُرفع حتى يبرد، فإذا برد ذُرَّ عليه السكر المدقوق ناعمًا المطيَّب بالمسك والكافور والسنبل، ويُجعل في بَرَانِيِّ زجاج، ويُذَر على رءوسها من ذلك السكر المدقوق المطيَّب، وتُغطى ولا تُفتح حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين.

صفة عمل رُطب في غير أوانه

يؤخذ القَسْب الكبار الذي لم تُقلع أعماقه، ويؤخذ بطيخة رقية خضراء فيُقور رأسها على قدر اليد، ثم يُخرج لُبُّها دون الماء، ويُترك فيها من ذلك القَسْب قدر الحاجة، ويعاد رأسها إليها ويُترك يومًا وليلة، ثم يُخرج منها وكأنه الرُّطَب الجَنِيُّ.

حَيْس

يؤخذ الخبز النقي اليابس أو الكعك ويُدَق جيدًا، وليكن منه رطل، ومن التمر الآزاذ أو المكتوم نصف أو ربع رطل، وليكن منزوع النَّوى، ومن لُبِّ اللوز أو الفستق المدقوقَين ثلاث أواقٍ، ويُمرس الجميع باليد مرسًا جيدًا قويًّا، ثم يُخلع من الشَّيْرَج أوقيتان وتُسكب عليه، ولا يزال يُمعك باليد حتى يختلط، ويُعمل منه كبب وتُرمل في السكر المدقوق ناعمًا، ومن أراد جُعل عوض الشَّيْرَج سمنًا، وهذا يصلح للمسافرين.

شوابير

يؤخذ مقلًى مدوَّر قائم الجانب، ويُلقى فيه قدر أوقيتين شَيْرَجًا، فإذا أُغلي طُرح عليه قدر ثلاث أواقٍ عسلًا، ثم يؤخذ نصف رطل دقيقًا سميذًا محمَّصًا، فيُخلط به من اللوز المحمَّص والفستق والبندق مُقَشَّرة مدقوقة ناعمة أوقيتان، وسكر مدقوقًا ناعمًا أوقيتان، ثم يُذَر على العسل ويُحرَّك إلى أن ينعقد وتفوح رائحته، وإن احتاج إلى تقوية زِيد من الدقيق الموصوف، ثم يُرفع حتى يبرد ويُقلب على بلاطة ناعمة، ويُقطَّع شوابير وتُغمس في الجُلَّاب، ثم يُذَر عليها السكر المدقوق ناعمًا المطيَّب، وتُرفع.

صفة عمل الكَبُولاء

وهي التي تُسمَّى «عصيدة»، يُحمَّص من الدقيق السميذ ثلاثة أرطال وتُرفع، ثم يُنصب الدست على النار ويُطرح فيه ثلاث أواقي شَيْرَج وربع أوقية كمُّون صحيحًا، فإذا أُغلي وفاحت رائحته، صُبَّ عليه قدر رطلين ماء وأُغلي ساعة، ثم يُطرح عليه أوقية أرز مغسولًا، فإذا أُغلي ونضج الأرز طُرح عليه الدقيق ويكون طرحه ذرًّا، ويواصل تحريكه بإسطام، فإذا انتهى الدقيق سُقي الشَّيْرَج قليلًا قليلًا نحوًا من أوقية، فإذا انعقد واستحكم نضجه وفاحت رائحته رُفع من على النار، وتُدهن الأواني بالشَّيْرَج، ويُغرف ويُجعل على وجه الشَّيْرَج المغلي ولب الجوز والفستق المدقوقَين ناعمًا والسمسم المُقَشَّر المحمَّص، وبعده يُجعل عليه الجُلَّاب أو العسل ويؤكل، ومن أراد جعل على وجهه عوض الشَّيْرَج السمن.

الذيل

معجم المآكل الدِّمشقيَّة

أبو شلهوب

يُصنع من البرغل والباذنجان والكرنب والكزبرة والثوم، يُقطَّع الباذنجان بقشره قطعًا صغيرة، ويُقلى بالسمن، وبعدها يُقلى الكرنب بعد تقطيعه أيضًا قطعًا صغيرة، ويضاف إليه كمية من الماء حتى ينضج، وبعدها يضاف إلى الباذنجان والكرنب كمية البرغل، وتُترك حتى تنضج جيدًا، وبعدها يضاف إليها.

أرنبية

وتُعرف عند أهل الشام «بالفاختية»، وتُصنع من اللبن والطحينة وعصير الرمان والحِمَّص والقرنبيط، ويضاف إلى ذلك أقراص الكبَّة، ويكون حجم القرص صغيرًا.

طريقة الصنع: يُغلى اللبن وبعدها يضاف إليه الطحينة مضافًا إليها عصير الرمان، وتوضع على النار من جديد، وبعدها يضاف إليها مقدار من الحِمَّص المسلوق، والقرنبيط المسلوق مُقطَّعًا قطعًا صغيرة … وبعدها يُضاف إليها أقراص الكبَّة، ونُبقيها على النار مدة لتنضج أقراص الكبَّة، وبعدها تُرفع من على النار، وتُسكب في الأواني، ويوضع على

وجه الأواني القرنبيط المسلوق للتزيين، والكزبرة مضاف إليها الثوم بعد قليهما بالسمن وتُترك على النار مدة قليلة وتُرفع من على النار.

أرز مفلفل

ويُصنع من الرز والسمن ويضاف أحيانًا الشعيرية، تُقلى الشعيرية بالسمن، يُضاف إليها كمية من الماء تعادل كمية الرز المراد طبخه، وتُترك حتى تغلي، وبعدها يُسَقَّط الرز، ويُترك حتى ينضج، وبعدها تُغلى كمية من السمن الكافي لمقدار الرز المطبوخ وتوضع على وجه الرز.

أرز بطاسة

يُصنع بنفس طريقة الرز السابقة، ولكن يوضع في أسفل الوعاء مقدار من اللحم المفروم مع الصنوبر والقلوبات، وعند نضج الرز يقلب في وعاء، ويظهر على الوجه اللحم والصنوبر والقلوبات، ويُصنع الرز في هذه الحالة بدون إضافة الشعيرية.

أنكنار، أرضي شوكي

ويُصنع في عدة طرق؛ يُصنع بالزيت ويُصنع باللحم والسمن. طريقة صنعه بالزيت: يُقشَّر الأنكنار ويُسلق بالماء، وبعد نضجه يُصفَّى من الماء ويضاف إليه مقدار من عصير الليمون.

نقلي كمية من البصل المُقَشَّر بشكل طويل بالزيت، وبعدها نُضيف الأنكنار إليه ونتركه قليلًا على النار الهادئة، وبعدها نرفعه عن النار.

طريقة صنعه بالسمن واللحم: نسلق اللحم حتى ينضج، وبعدها نسلق الأنكنار قليلًا ونُصفِّيه من الماء، ونقليه بقليل من السمن، ثم نُضيف إليه اللحم مع المرقة، ونتركه على النار قليلًا ثم نرفعه.

وبطريقة أخرى: يُصفَّى الأنكنار بعد سلقه وقليه بالسمن بالصينية، ويوضع فوق كل واحد منه مقدار من اللحم المفروم المقلي، ويضاف إليه قليل من الماء ويُترك على النار حتى ينضج.

بيض مقلي

طريقة الصنع: يُقلى البيض إما بالسمن أو بالزيت، ويُقلى إمَّا كل واحدة على حدَة أو يُخفق بشكل جيد وبعدها يُقلى، ويضاف إليه أحيانًا اللحم المفروم، أو البقدونس المفروم، أو البصل المفروم.

بيض غنم

طريقة الصنع: يُصنع بعدَّة طرق؛ إما مسلوقًا ويُضاف إليه الملح والفلفل، ويؤكل، أو يُقطَّع ويُقلى بالسمن، أو يُشوى على النار.

بامية

طريقة الصنع: يُزال القسم الأعلى من قرن البامية وبعدها تُقلى قليلًا، ويُضاف إليها قليل من الماء مع عصير البندورة، وتُترك مدة على النار، ويضاف إليها بعد ذلك عصير الرمان، ثم يضاف اللحم المفروم مع الكزبرة والثوم بعد قليهما.

وبطريقة أخرى: يُقلى مع البامية مقدار من البصل المفروم بشكل طويل، وبعدها يضاف إليها كمية من الماء مع عصير البندورة، وبعدها عصير الرمان، وأحيانًا يوضع معها بعض قطع البندورة وتضاف إليها قطع اللحم المسلوقة، وتُترك على النار حتى تنضج.

بزاليا

طريقة الصنع: بعد تقشير قرون البازلاء تُقلى بالسمن، ويضاف إليها كمية لازمة من الماء مع مقدار من الملح، ومقدار كافٍ من عصير البندورة، وتُترك على النار حتى تنضج البازلاء، وتضاف إليها كمية من اللحم المسلوق، أو يضاف إليها بعد نضجها اللحم المفروم المقلي.

بوراني سبانخ

طريقة الصنع: يُقطَّع السبانخ قطعًا متوسطة بعد تنظيفها، ثم تُقلى بالسمن ويضاف إليها كمية من مرقة اللحم المسلوق مع قليل من الماء واللحم المسلوق، وتُترك على النار مدة كافية للنضج، ويضاف إليها الكزبرة والثوم.

براصيا

طريقة الصنع: تقطع البراصيا بعد غسلها، ثم تُقلى بالسمن، ويُضاف إليها اللحم المسلوق مع المرقة، وتُترك مدة على النار، ثم يضاف إليها الكزبرة والثوم ونتركها مدة حتى تنضج.

بوراني بقلة – بوراني خبيزة

يُصنعان بنفس طريقة البوراني بسبانخ.

برغل محمَّص

طريقة الصنع: يُحمَّص البرغل قليلًا على النار، وبعد ذلك نضع قليلًا من السمن في وعاء، ونضعه على النار، ثم نضع فوقه — أي السمن — كمية من الماء تناسب البرغل المراد طبخه، ثم نتركه حتى يغلي، وبعدها نضيف إليه البرغل ونتركه حتى ينضج.

باذنجان محشي

طريقة الصنع: نُفرغ قلب الباذنجان بمحفار خاص، ثم نغسله، وبعدها نحشيه بالرز المخلوط باللحم المفروم والبهارات والعصفر، وبعد حشيه نضع فوقه قليلًا من الماء مع عصير البندورة أو التمر هندي، ونتركه على النار حتى ينضج، ثم نضيف إليه الثوم المدقوق وقليلًا من النعنع اليابس الناعم.

باذنجان مقلي

يُقلى الباذنجان بالزيت بعد تقطيعه بالشكل المراد، ويُقلى إما مُقَشَّرًا أو بدون تقشير.

بندورة محشية

طريقة الصنع: تؤخذ كمية من البندورة الخضراء قليلًا، ثم يُفرغ قلبها وتُحشى بالأرز واللحم المفروم والبهارات، أو تُحشى باللحم المفروم والصنوبر فقط، ثم تُقلى بالسمن قليلًا، وتُصَف في صينية، ويوضع فوقها عصير البندورة، مع مقدار من الملح، وتُترك على النار حتى تنضج.

بطاطا

تُصنع بطرق عديدة؛ إما مسلوقة أو مقلية بالزيت أو مقلية بالسمن، أو محشية باللحم المفروم والصنوبر، ويضاف إليها عصير البندورة وتُطبخ بالطريقة الآتية: تُقطَّع قطعًا صغيرة وتُقلى بالسمن، ويُضاف إليها عصير البندورة مع قليل من الماء، وتُترك حتى تنضج، وبعدها يضاف إليها الكزبرة والثوم واللحم المفروم المقلي.

وبطريقة أخرى: تُقطَّع البطاطا قطعًا صغيرة، ويُقطَّع البصل قطعًا طويلة، ويُقلى بالزيت، ثم يضاف إليه عصير البندورة مع مقدار من حبَّات الثوم، ويُترك على النار مدة كافية حتى ينضج.

بباغنوج

يُشوى الباذنجان على النار، ثم يُقشَّر ويُدَق، ثم يضاف إليه الثوم المدقوق وعصير الرمان وقليل من الثوم والبقدونس المفروم مع الملح، ثم يُسكب في أوعية ويُزيَّن بحبات الرمان والبقدونس المفروم، ويوضع فوقه مقدار من الزيت النيئ.

تويتات

طريقة الصنع: يُصنع بعدَّة طرق وعدة أنواع؛ قوامه الأصلي الطحين مضافًا إليه الماء والسمن، يُعجن جيدًا مع إضافة قليل من الخميرة، ويُترك مدة بسيطة، ثم يُرَق قطعًا ويُحشى إما بالجوز أو الفستق المدقوق مضافًا إليه مقدار كافٍ من السكر، ثم يُقلى بالسمن أو يُشوى بالفرن، ونسبة المقادير:

كل «٢١ك طحين يضاف إليه ١ك سمنة».

توتيَّة

طريقة الصنع: نضع عصير التوت مع كمية من الماء، وكمية من السكر الكافية، يُغلى على النار ويوضع فوقه قليل من النشاء المذوب، ويُترك على النار حتى ينضج.

ترلي

طريقة الصنع: تُقطَّع كمية من الخضر كالباذنجان والكوسا والبطاطا والفاصوليا والبندورة والبصل، وتُقلى مجتمعة بالسمن، ويضاف بعدها الماء وعصير البندورة، ثم يضاف إليها حَبُّ الثوم ثم تُترك على النار حتى تنضج.

تسقية بزيت

طريقة الصنع: يُقطَّع الخبز قطعًا صغيرة، ثم يُبَل بمرقة الحِمَّص الساخن، ثم يضاف إليه الحامض المخفوق بالزيت الطيب، ويوضع فوقه الحِمَّص المسلوق بمقدار كافٍ، ويُرَش فوقه قليل من الكمُّون الناعم.

تسقية ببدوة

يُقطَّع الخبز قطعًا صغيرة: يُبَل بمرق الحِمَّص الساخن، ثم يوضع فوقه طبقة من الحِمَّص المسلوقة، ثم توضع طبقة أخرى من الحِمَّص المدقوق المخلوط مع الطحينة والحِمَّص، ثم طبقة أخرى من الحِمَّص المسلوق، ثم يوضع فوقه كمية لازمة من السمن الساخن، ويجلَّل بالبقدونس المفروم.

جبن

طريقة الصنع: يُسخن الحليب قليلًا ثم يضاف إليه قطعة مناسبة من المنفحة، ويُغطى حتى يتخثَّر، وبعد أن يبرد يعاد على النار قليلًا، ثم يُحرَّك، ويوضع في وعاء للتصفية، ويصبح بعدها كتلة واحدة، ويُقطَّع قطعًا متناسبة.

حراق بأصبعه

يُسلق العدس على النار حتى ينضج، ثم يُضاف إليه كمية من الحِمَّص اللازم؛ رمَّان أو تمر هندي، ثم يضاف إليه العجين المُقطَّع، ويُترك حتى ينضج، ويضاف إليه الكزبرة مع الثوم الناعم المقلي بالزيت، وبعد السكب يُزيَّن بالخبز المقلي والبصل المقلي بالزيت.

حِمَّص بالزيت

بعد سلق الحِمَّص يُصفَّى من الماء، ويدق، ويضاف إليه الحِمَّص والطحينة، والثوم والملح، ثم يخفق جيدًا ويوضع بالصحن ويوضع فوقه مقدار من الزيت.

حِمَّص بالسمنة

يُصنع بنفس الطريقة السابقة، ويوضع فوقه السمن بدلًا من الزيت، وأحيانًا يضاف إلى السمن اللحم المفروم المقلي مع الصنوبر.

خُبَّيزة بالزيت

طريقة الصنع: تُقطَّع الخُبيزة بعد غسلها، ثم تُقلى بالزيت مع قليل من البصل المُقطَّع، يضاف إليها الكزبرة والثوم الناعم، ثم تُترك لتنضج على النار، وبعد سكبها يزيَّن الصحن بالبصل المقلي وحب الرمان.

خضر مشكلة

تُقطَّع كمية من الحضر كالباذنجان والكوسا والبطاطا مع كمية من البصل، ثم تُقلى جميعًا بالزيت، ويضاف إليهم حَبُّ الثوم وقليل من الماء والملح الكافي ويُترك حتى ينضج.

خلاط بشوندر

يُسلق الشوندر ثم يُبشر ناعمًا، ويضاف إليه اللبن والطحينة، ويُقدَّم بعد أن يُخلط مع قليل من الثوم الناعم.

لحمة بخلٍّ

يُسلق اللحم بعد تقطيعه، ويضاف إليه البصل المقطَّع، وبعد الاستواء يضاف إليه كمية من الخل، ثم يُقدَّم بشكل فتة.

خُشاف مشكل

طريقة الصنع: تُقطَّع الفاكهة الموجودة قطعًا متناسبة، ثم تُسلق بالماء حتى تنضج، ثم يُضاف إليها كمية من السكر الكافي مع قليل من النشا المذوب، وتُترك على النار مدة كافية للنضج الكامل، ويضاف إليها أحيانًا بعض الصباغ بلون الزهر للتزيين.

خُشاف زبيب

بعد سلق الزبيب بالماء نتبع نفس الطريقة السابقة.

خُشاف تفاح

بعد سلق التفاح نتبع الطريقة السابقة.

خُشاف برتقال

يختلف عن صنع الخُشاف السابق، بعد تقطيع لُبِّ البرتقال قطعًا متناسبة يضاف إليه الماء البارد المُحلَّى بالسكر، ثم يضاف إليه قليل من ماء الزهر، ويُبرَّد بالثلج، ثم يؤكل هكذا، وأحيانًا يمكن إضافة بعض الفاكهة مع البرتقال.

داود باشا

طريقة الصنع: تُدَق اللحمة ناعمة، ثم تُصنع بشكل كرات صغيرة، وتُقلى بالسمن، ثم يضاف إليها الماء مع عصير البندورة مع البصل الناعم المقلي، ويُترك على النار مدة كافية للنضج، ويؤكل بعد ذلك مع الأرز المطبوخ.

دبَّابة

تُصنع بطريقة الكبة؛ بعد دقِّ البرغل مع قطعة من الدهن والبصل، ويضاف إليها الجوز المدقوق والبقدونس المفروم مع قليل من البهارات.

ديك هندي، ديك رومي

(١) يُصنعان بنفس الطريقة؛ بعد التنظيف يُسلق على النار، ثم يُقلى بالسمن، ويضاف إليه قليل من الماء مع البهارات «القرفة والفلفل وقطعة من البصل»، ويُترك على نار هادئة حتى ينضج تمامًا.

(٢) وبطريقة أخرى: يُقلى أولًا ثم يوضع فوقه الماء، ويُترك حتى النضج، ويُقدَّم مع الرز المطبوخ.

(٣) يُسلق اللحم نصف سلقة، ثم يُشوى بالفرن ويؤكل مع الحِمَّص والزيت والثوم.

دجاج محمر

يُصنع بنفس الطريقة السابقة؛ يُسلق ثم يُقلى بالسمن، ويُقدَّم مع الخضرة المطبوخة أو الأرز.

رشتاية

تُصنع بشكلين؛ الشكل الأول رشتاية بعدس: بعد تقطيع العجين يُسلق العدس، ثم يضاف إليه العجين المُقطَّع، ويُترك حتى ينضج ويضاف إليه الكزبرة والثوم.

الرشتاية بحليب: بعد غلي الحليب يضاف إليه السكر اللازم، ويُقطَّع العجين ويُترك حتى ينضج.

روستو

يحضَّر اللحم بشكل خاص «شكل أسطواني»، ويُربط بخيط، ويضاف إليه القرمز والثوم، ثم تُقلى كمية اللحم بالسمن ويضاف إليه كمية من الماء، وتُترك على النار حتى تنضج، ويُقدَّم بجانب الخضر المطبوخة.

زهرة مقلية

تُقطَّع الزهرة إلى قطع صغيرة، ثم تُقلى بالزيت، وبطريقة أخرى تُسلق نصف استواء ثم تُقلى بالزيت.

زنكل

نوع من أنواع الحلويات، يُعجن الطحين جيدًا بالماء ويضاف إليه قليل من الخميرة، ثم يُترك مدة كافية حتى يتخمر، ثم يُقلى بالزيت بعد تقطيع العجين إلى قطع بأشكال مختلفة؛ منها الدوائر والكرات والحلقات، ثم يضاف إليه القطر.

زغاليل

نتبع في طبخه طبخ الدجاج، بعد التنظيف يُطبخ بإحدى الطرق السابقة إما مسلوقًا أو مقليًّا أو مشويًّا.

ستي ازبقي

تُصنع بنفس طريقة الرشتاية بعدس، وما هي إلا اسم ثانٍ للرشتاية بعدس.

سنبوسك

يُصنع من العجين؛ وذلك بعد تقطيعه بعرض ٤سم، ثم يُحشى بالفستق، ويُجعل بشكل مثلث، ثم يُقلى بالسمن ويوضع بعد ذلك بالقطر.

سفرجلية

يُقشَّر السفرجل ويُسلق ثم يُصفَّى، ويوضع فوقه القطر، ويوضع فوق ذلك طبقة من القشطة.

سمك مقلي

بعد تنظيف السمك جيدًا يُملَّح ويُرَش بقليل من الطحين، ثم يُقلى بالزيت ويُقدَّم.

سمك مشوي

بعد التنظيف يوضع بالوعاء بعد دهنه بطبقة من الزيت، ويُلَف بقطعة ورق كافية لتغطيته جيدًا، ثم يُدخل إلى الفرن حتى ينضج.

سمك بطرطور

بعد قلي السمك يُفصَل اللحم عن العظم، ويوضع فوقه طبقة من الطحينة المزوجة بالحمض (حمض الليمون) مع الثوم المدقوق والبقدونس المفروم.

سلطات

للسلطات أنواع كثيرة؛ منها ما يُصنع بالبندورة بعد تقطيعها، ويُضاف إليها البصل والبقدونس المفروم، ثم قليل من الحمض والزيت. وفي موسم الصيف يضاف إليها قطع من الخيار والنعنع الأخضر.

ومنها ما يُصنع بالخس؛ بعد تقطيع الخس يضاف إليه البصل والحمض وقطع البندورة، إذا توفر ذلك، ثم يضاف إليها قليل من الزيت.

وهناك سلطات أخرى منها بالجوز؛ ويضاف الجوز الناعم إلى كمية البندورة المُقطَّعة، وبعد ذلك البصل والحمض.

شيخ المغشي

طريقة الصنع: يُحفر الكوسا ثم يُحشى باللحم المفروم والصنوبر، ثم يُقلى بالسمن، ويوضع فوقه ماء، ويُترك حتى ينضج، ثم يُصفَّى من الماء ويوضع في اللبن المقلي، ويُترك مدة بسيطة على النار ثم يُرفع.

شاورمة

نوع من اللحم يوضع في سيخ كبير ويُشوى على نار هادئة ثم يُقطَّع تدريجيًّا ويُقدَّم مع البصل والبقدونس المفروم.

شوربة

للشوربة أنواع كثيرة؛ الشوربة بخضر، الشوربة بعدس، الشوربة بالشعيرية، الشوربة برز، شوربة بطاطا ... إلخ.

الشوربة بعدس: يُسلق العدس المطحون، وبعد النضج يضاف إليه كمية من الرز، وبعد النضج يضاف إليه كمية من البصل المفروم مع اللحم المفروم المقلي بالسمن، أو قطع من اللحم المسلوق، ثم يضاف إليها البقدونس المفروم.

الشوربة بشعيرية: يُسلق اللحم ثم يضاف إليه عصير البندورة بعد قليها بالسمن، وتُترك مدة على النار، ثم يضاف إليها الشعيرية، وتُترك مدة كافية للنضج ثم تُرفع من على النار.

الشوربة بتربيه: يُسلق اللحم ثم يضاف إلى مرق اللحم كمية من الطحين بعد أن يذوب مع الحمض والبيض، ثم يُحرَّك جيدًا مع مرق اللحم، وتُترك مدة على النار للنضج، وبعد النضج الكامل يُقلى قليل من الفليفلة الحمراء بالسمن، وترشق على وجه الشوربة.

شوربة بطاطا: تُسلق البطاطا وتُفرم حتى تصبح ناعمة جدًّا، ثم تضاف للحم المسلوق مع المرق، وتُحرَّك جيدًا، ثم تُترك مدة على النار ثم تُرفع.

شمندور

يؤخذ حليب الصمغة، ثم يضاف إليه الحليب العادي، ويُرفع على النار الهادئة، ويُحرَّك حتى يجمد، وبذلك يصبح شمندور.

شش بورك

يُغلى اللبن على النار ... ثم يُعجن كمية من الطحين، وبعد العجن تُقطَّع قطعًا صغيرة، وتُرقُّ، ثم تُحشى باللحم المفروم والبصل والكزبرة المقلية بالسمن، وبعدها تضاف كمية

العجين المحشي إلى اللبن، وتُترك على النار حتى تنضج، ثم يضاف إليها كمية من الكزبرة والثوم المقلي بالسمن.

شاكرية

يُغلى اللبن على النار، ثم يضاف إليه اللحم المسلوق، مع البصل المفروم المسلوق مع اللحم، ويُترك مدة على النار، ثم يُرفع.

شلباطو

يُقطَّع الكرنب قطعًا صغيرة، ثم يُقلى بالسمن، ثم يضاف إليه مرق اللحم المسلوق، ثم يضاف إليه الرز، ويُترك حتى ينضج، ثم يوضع فوقه قطع اللحم المسلوق.

صاجية

يُقطَّع اللحم مع الدهن، ثم يُترك على نار هادئة حتى ينضج، ثم يضاف إليه اللبن المغلي ويُقدَّم.

صفيحة

تُصنع من اللحم المفروم مع اللبن، وعصير رمان، والبصل المفروم والملح والفلفل، ثم يُرَقُّ العجين بشكل صفائح صغيرة، ويُمَدُّ عليه اللحم، ثم يُدخل إلى الفرن حتى ينضج.

ضفادع مقلية

بعد تنظيف الضفادع تُقلى بالسمن، وتُقدَّم مع الخضر أو بدون شيء.

طرطور

ويُصنع من الطحينة مع حمض الليمون، ويضاف إليه الثوم المدقوق، ثم البقدونس المفروم.

طحال مشوي

يُقطَّع الطحال قطعًا صغيرة، ثم يُشكُّ بالسيخ، ويُشوى على النار.

طباخ روحو

يُقطَّع الباذنجان والبندورة والبصل المُقطَّع بشكل طويل، ويوضع معه قطع اللحم الغير ناضج، وقليل من عصير البندورة، ثم يُرفع على النار، وقبل النضج الكامل يضاف إليه النعنع اليابس مع الثوم المدقوق.

عجَّة

يُخفق البيض، ويضاف إليه كمية من الطحين، ثم يضاف إليه البصل المفروم والبقدونس المفروم وقطعة من الخميرة، ويُترك قليلًا حتى يختمر، ثم يُقلى بالزيت بشكل قطع متوسطة الحجم.

عكوب الجبل

يُقطَّع العكوب ثم يُسلق على النار، وبعدها يُصفَّى من الماء ويضاف إليه اللحم المسلوق مع المرقة، ويضاف إليه البصل المفروم بشكل طويل بعد قليه بالسمن، ويُترك على النار حتى ينضج.

فوليَّة

يُقطَّع الفول ثم يُقلى بالسمن، ويضاف إليه اللحم المسلوق والمرقة، وتُترك حتى النضوج، ثم يضاف إليه الكزبرة والثوم المدقوق.

فول مقلي

يُقطَّع الفول، ثم يُقلى بالزيت، ويضاف إليه قليل من الماء، وقبل النضوج بقليل يضاف إليه الكزبرة والثوم المدقوق، ويُترك على النار حتى النضوج الكامل.

فاصولية

بعد تقطيع الفاصولية تُقلى بالسمن مع البصل المُقطَّع قطعًا طويلة واللحم المُقطَّع الغير ناضج، ثم يضاف إليه الماء مع عصير البندورة، ويُترك على النار حتى النضوج.

فخذة

بعد تقطيع اللحمة تُقلى بالسمن، ثم يضاف إليها الماء مع عصير البندورة، وتُترك حتى النضوج، وتُقدَّم مع البطاطا المقلية بالسمن أو مع الخضر المطبوخة.

فراريج

مشوية: تُنظف الفراريج ثم تُشوى على النار وتُقدَّم مع الثوم والحمض والزيت.

محشية: تُنظَّف ثم تُحشى بالرز واللحم المفروم والصنوبر، ثم يضاف إليها الماء مع عصير البندورة، وتُترك على النار حتى تنضج.

فتة كباب

تُقطَّع اللحمة وتُسلق، ثم يُقطَّع الباذنجان قطعًا صغيرة ويُقلى بالسمن، ثم يضاف للحم المسلوق ويوضع قليلًا على النار حتى النضوج الكامل، وبعدها يُقطَّع الخبز ويُبَل بمرقة اللحم، ثم يوضع فوق اللبن مع الثوم المدقوق، ويوضع فوقه اللحم والباذنجان.

قرنبيط

يُقطَّع القرنبيط إلى قطع، ثم يُقلى بالسمن، ويضاف إليه قليل من الماء، وتُترك حتى تنضج، ثم يضاف إليها اللحم المفروم المقلي ثم الكزبرة والثوم المدقوق.

قبوات

تُنظَّف القبوات جيدًا، ثم تُحشى بالرز واللحم المفروم والعصفر، ويمكن إضافة قليل من الصنوبر، ثم يُغمر بالماء ويُترك على النار حتى ينضج ويُرفع من على النار.

كبة

تُصنع الكبة من اللحم والبرغل والبصل ... تُدَق اللحمة دقًّا جيدًا، ثم يضاف إليها البصل، ويُدَق معها ثم يوضع معها البرغل، وتُدَق حتى تصبح لينة وصالحة للكبكبة.

الكبة المقلية: تُصنع بشكل أقراص مجوَّفة، وتُحشى باللحم والصنوبر، ثم تُقلى بالزيت.

المشوية: تُصنع بشكل أقراص مسطَّحة، ثم تُحشى بالدهن والشحم والبقدونس المفروم، وتضاف حبات الرمان والجوز المدقوق مع الحشو، ثم تُشوى على النار.

الكبة بالصينية: بعد صنع الكبة، تُمَد على الصينية بعد دهن الصينية بكمية من السمن، وبعد مد أول طبقة من الكبة تُمَد فوقها طبقة من اللحم المفروم المقلي والصنوبر (أو الجوز المفروم) ومعها بصلة مفرومة ومقلية، وثم تُمَد الطبقة الثانية ثم تُشوى في الفرن.

الكبة باللبنية: تُصنع الكبة أقراصًا صغيرة، وتُحشى بالدهن والجوز المدقوق، أو باللحم المفروم والصنوبر المقلي، ثم توضع باللبن المغلي المضاف إليه قليل من الرز المسلوق، وبعد النضج الكامل يضاف إليه «الطرخون».

كشك بكبة: تُصنع مثل الكبة اللبنية، وبدل وضعها باللبن توضع بالكشك بعد غليه.

كبة حميص: كذلك تُصنع أقراص صغيرة وتُحشى باللحم المفروم والصنوبر ثم تُقلى بالسمن، ثم تُصنع لها صالصة من عصير البندورة وعصير الرمان مضافًا إليه البصل المُقطَّع قطعًا طويلة ومقلى توضع في الصالصة وثم تُرفع على النار مدة بسيطة.

كوارع

تُنظَّف الكوارع جيدًا وتُسلق ثم تُقدَّم بشكل فتة، يُقطَّع الخبز ويُبَل بمرقة الكوارع ثم يوضع عليه اللبن مع الطحينة ويوضع فوقها الكوارع والمسن المقلي ويُقدَّم.

كفتا

تُدَق اللحمة جيدًا ثم يضاف إليها قليل من الخبز المبلول المفتَّت ثم بيضة أو بيضتان حسب كمية اللحمة، والملح والفلفل والبقدونس المفروم وتُدعك مع بعضها جيدًا ثم تُقلى بالسمن على شكل قطع صغيرة.

كباب

يُفرم اللحم ويضاف إليه الملح والفلفل ثم توضع بالسيخ وتُشوى على النار.

كلاوي

تُصنع إما مقلية أو مشوية أو تُطبخ مع البصل وذلك بتقطيع الكلاوي قطعًا صغيرة والبصل قطعًا طويلة ويُقلى الجميع بالسمن، ثم يضاف إليه قليلٌ من الماء ويُترك على النار حتى ينضج.

لحمة

لحمة مشوية: يُقطَّع اللحم ثم يوضع في السيخ مع قطع من الدهن والبصل ويُشوى على النار.

لحمة مقلية: يُقطَّع اللحم ثم يُقلى بالسمن، أو يُسلق اللحم وبعد السلق يُقلى بالزيت.

لحمة بالصينية: يُفرم اللحم ناعمًا ويفرم معه البصل، ويضاف إلى اللحم الدهن المفروم يُمَد بالصينية ويُشوى في الفرن.

لحمة مدللة: أي اللحمة الكفتا، وقد ذكرناها في الصفحة السابقة.

مبرومة

تدق اللحمة مع البرغل التي تصبح كبة، يوضع معها شيء من البهار والبصل، وتُفرم اللحمة وتُقلى بالسمن وتُمَد الكبة على حجر مبسط ويوضع وسطها وتُلَف، وتوضع بصينية صغيرة وتُرسل إلى الفرن، وبعد النضج تُقدَّم.

متبَّل

يشوى الباذنجان ويُقشَّر ويدقُّ، ثم يُصَف الجوز بعد غسله ويوضع فوق الباذنجان مع الطحينة والحامض والملح والثوم.

مقلوبة

يُقشَّر الباذنجان ويُقطَّع ويُقلى، ثم تُقلى اللحمة المفرومة مع الفستق الحلبي واللوز والصنوبر وتُصفَّى في الطنجرة، ثم يوضع الرز بعد التصويل ويوضع فوقه الماء المغلي، وتُرفع الطنجرة على النار إلى أن ينضج، ثم تُقلب في الصينية وتُقدَّم للطعام.

مخلوطة

يُغلى الحِمَّص إلى أن يقرب من الاستواء، فيوضع فوقه العدس والأرز مع قليل من البصل وشيء من الكمُّون، ويوضع فوق الجميع الماء المغلي ويُرفع على النار، ويوضع فوقها زيت الزيتون، وبعد النضوج تُقدَّم.

مسقعة

يُقشَّر الباذنجان الأسود ويُقطَّع قطعًا صغيرة ويوضع معه البصل والثوم والبندورة ويُطبَّق على البارد ويُرفع على النار، وعند الاستواء يُسكب بالصحون ويؤكل.

مشمشية

يُغلى لبن الماعز الرائب، وتُدَق الكبة وتُقرَّص أقراصًا صغيرة، ثم توضع في اللبن المغلي مع قليل من الفول الأخضر وورق السلق، ويُصوَّل قليل من الأرز، ويوضع فوق اللبن قليل من النشا ويُحرَّك، وبعد النضوج يُقدَّم للطعام.

معكرونة بجبنة

تُسلق المعكرونة أولًا حتى تستوي ويوضع فيه مصفاة، وبعد التصفية تُحمى السمنة وتوضع المعكرونة فوق السمنة وتُقلب ثلاث قلبات وتوضع في الصينية، وتُبرش الجبنة فوق المعكرونة ويوضع البقدونس أيضًا، وتُقدَّم للأكل.

معكرونة بالفرن

تُسلق المعكرونة وتؤخذ دجاجة وتُسلق وتوضع عليها ماء البندورة، توضع الدجاجة فوق المعكرونة وتُرسل إلى الفرن حتى تُحمَّر وتُقدَّم للطعام.

معكرونة بلبن

تُسلق المعكرونة وتُصفَّى من الماء وتُغسل بالماء الحار، ثم يوضع لبن رائب مع الثوم فوق المعكرونة وتُقدَّم للطعام.

معجَّنات

يُعجن العجين ويُرقَّق ويُحشى باللحم المفروم المقلوِّ مع الصنوبر، ويُقرَّص حسب الطلب، ويوضع بفرن معتدل الحرارة حتى تنضج ويُقدَّم للطعام.

معمول

يؤخذ كمية من الطحين ويُعجن مع السمن عدله، ونأخذ قليلًا من الفستق ويُحشى في قلبه، ويكون له قالب ويُطبُّ ويوضع في صينية أو صدر، ويُشوى بالفرن، وعند خروجه من الفرن يوضع له سكر ناعم مثل الطحين فوقه ثم يؤكل.

مُفَرَّكة

تُصنع المُفَرَّكة من البطاطا أو من الكوسا؛ تُقطَّع البطاطا أو الكوسا قطعًا صغيرة وتُقلى بالسمن وتوضع فوقها اللحمة المفرومة، ويُخفَق البيض ويوضع فوق البطاطا أو الكوسا وتُحرَّك إلى أن ينضج ويُقدَّم.

مكمور

يُحفر الكوسا ويُحشى بالصنوبر واللحمة المقلية، ويوضع بالقِدْر ويُصبُّ عليه ماء البندورة وقليل من دِبس الرمان وشيء من البصل المقلي، ويُملَّح بقدر الحاجة، ويُرفع على النار إلى أن ينضج، ويُقدَّم للأكل.

ملوخية

يُسلق اللحم حتى يستوي بشكل جيد، وبعده يوضع السمن في الطنجرة وتتقلى الملوخية، وبعده توضع اللحمة فوق الملوخية وتوضع على نار هادئة، ويوضع معها كزبرة وثوم، بعد أن تهدأ تُقدَّم للأكل.

منزلة أحمر

تُقطَّع البندورة ويُزال البزر منها، وتوضع في طنجرة ويوضع لها اللحمة المفرومة والكزبرة والثوم على الوجه، وتهدأ مدة بسيطة حتى تعقد، وتُسكب وتُقدَّم للطعام.

منزلة باذنجان

يُقشَّر الباذنجان ويُشَق طولاً ويُقلى بالسمن حتى يصبح لونه زهريًّا، ونكون قد أخذنا اللحمة المفرومة مع الصنوبر، ونحشي الباذنجان، ويُحط في الطنجرة مع ماء قليل فوقها، وتُطبخ على النار.

منزلة كوسا

يُقطَّع الكوسا قطعًا صغيرة، ثم يُقلى بالسمن، ثم تؤخذ كمية من اللحم المفروم وتُقلَّب اللحمة حتى تنضج، ثم يوضع فوقها الكزبرة المفرومة الناعمة والثوم قبل نزولها عن النار بقليل وتؤكل.

مهلبية

يُطبخ الحليب مع النشا والسكر ويُغلى على النار، ويُحرَّك إلى أن ينضج ويُسكب في الزبادي إلى أن يبرد ويُقدَّم.

ميمونة – حلاوة

يؤخذ الطحين ويُحمَّص بالسمن العادي، ونكون قد أخذنا كمية من السكر على قدر كمية حتى يصبح قطرًا، ويوضع القطر فوق الطحين ويُخفَق مع بعضه، وأخيرًا يُسكب ويُزيَّن وجهه بالجوز أو اللوز.

هليون

طريقة الطبخ: تُسلق اللحمة حتى تستوي، والهليون يُقطَّع ويُغسل ويُغلى بالسمن، وتوضع اللحمة فوقه، ويوضع فوق نار هادئة حتى يستوي.


هنداوي